В. С. ДОЦЯК, Л. О. СТРЕМЕНКО, І. В. СТРЕМЕНКО

СТРАВИ ЗАКУСКИ НАПОЇ ДЕСЕРТИ *барів і буфетів*

Допущено Міністерством освіти України. Підручник для учнів професійно-технічних навчальних закладів

КИЇВ
"ВИЩА ШКОЛА"
1998

ББК 36.99я722
Д71
УДК 641/642 (075.3)

А в т о р и: *Доцяк В. С.* — викладач вищої категорії, викладач-методист ПТУ № 20 м. Бурштина Івано-Франківської області; *Стременко Л. О.* — завідуюча сектором легкої промисловості та сфери послуг відділу змісту профтехосвіти Інституту змісту і методів навчання Міносвіти України (м.Київ); *Стременко І. В.* — кухар ресторану "Запоріжжя" (м.Київ), молодший спеціаліст, організатор підприємств громадського харчування

Більшість страв і напоїв для ілюстрацій готували і оформляли в ресторані "Дніпро" (м.Київ) майстер-кухар *В. П. Іванова*, кухарі *С. П. Назаренко* і *В. А. Петронавичев*

Рецензент — *В. О. Циганенко*, канд. техн. наук (Київський державний торговельно-економічний університет)

Редакція літератури з історії, права, економіки

Р е д а к т о р и: *Л. П. Нікітіна*, *Т. М. Глушко*

Доцяк В. С. та ін.

Д71 Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів: Підручник / В. С. Доцяк, Л. О. Стременко, І. В. Стременко. — К.: Вища шк., 1998. — 519 с.: іл.

ISBN 5-11-004724-3.

Наведено характеристику основних типів підприємств масового харчування, класифікацію барів і буфетів.

Значну увагу приділено особливостям приготування змішаних напоїв, зокрема забутих — класичних. Залежно від вмісту алкоголю, об'єму, призначення наведено характеристику і рецептури різних груп коктейлів-аперитивів (типу Олдфешен, Мартіні, Манхеттен), десертних, оригінальних (групи Фліпи, Смашіс, Фраппе, Фрозен, Свізл, Шейк), довгих змішаних напоїв (групи Хайболли, Баки, Ріккі, Коллінзи, Фіси, Коблери тощо), різних пуншів, крюшонів, глінтвейнів. Окремий розділ присвячено стравам, закускам, напоям і соусам з харчовими речовинами, які виводять радіонукліди і підвищують захисні функції організму.

Для учнів професійно-технічних навчальних закладів. Може бути корисним широкому колу читачів.

ББК 36.99я722

ISBN 5-11-004724-3

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА

Мережа підприємств харчування постійно розширюється. Відкриваються нові підприємства, які реалізують кондитерські вироби і гарячі напої, морозиво і десертні страви, соки, змішані напої, закуски, прозорі бульйони і другі страви нескладного приготування. Переобладнуються діючі підприємства.

У структурі підприємств харчування значне місце належить барам і буфетам. Вони організують не тільки споживання різних напоїв, страв, закусок відвідувачами, а й їхній відпочинок. Тут можна провести ділову або офіційну зустріч, відсвяткувати ювілей, важливу подію в житті колективу, просто відпочити в колі друзів.

Велике значення мають бари і буфети, розміщені в готелях, аеропортах, залізничних вокзалах, на теплоходах. Вони організують обслуговування туристів, у тому числі іноземних. Від правильної та чіткої організації роботи обслуговуючого персоналу цих підприємств залежать настрій і самопочуття всіх, хто користується їхніми послугами.

Культура обслуговування — один з основних критеріїв, за яким оцінюють діяльність працівників підприємств харчування. Це поняття включає санітарний стан приміщень підприємства, рівень механізації основних виробничих процесів, наявність реклами, ступінь комфорту і затишку в залах для обслуговування відвідувачів, якість приготування і оформлення страв і змішаних напоїв, рівень кваліфікації обслуговуючого персоналу.

Технічна культура обслуговуючого персоналу передбачає високу професійну майстерність, вміння працювати чітко, швидко.

Естетична культура виявляється у взаєминах з відвідувачами, в умінні з повагою, привітно, тактовно і терпляче обслуговувати їх.

Персонал підприємств харчування має прагнути до того, щоб гості почували себе легко, невимушено, отримували задоволення не тільки від смачно приготовлених страв і напоїв, а й від гарного сервірування столів, високої техніки обслуговування та спілкування з обслуговуючим персоналом.

У підручнику викладено теоретичні основи організації виробництва готової продукції і процесу обслуговування в барах і буфетах. Оволодіння ними дасть можливість майбутнім барменам, буфетникам, офіціантам правильно і впевнено відповісти на запитання відвідувачів, порадити з урахуванням їх побажань і смаків ту або іншу страву, напій, кваліфіковано обслужити гостей.

Крім того, в книзі подано формули для розробки рецептур змішаних напоїв на будь-який смак, що дає змогу розширити асортимент напоїв в барі та буфеті.

Норми закладання продуктів для страв, закусок, напоїв подано в грамах (г) нетто, рідких компонентів для напоїв — в мілілітрах (мл).

Вихід напоїв наведено в мілілітрах, а масу наповнювачів — у грамах, крім молока і вершків, тому в чисельнику формули зазначають вихід напою, а в знаменнику — масу наповнювача.

Розділ

I

ТИПИ ПІДПРИЄМСТВ МАСОВОГО ХАРЧУВАННЯ

§ 1. Класифікація підприємств масового харчування

Підприємство масового харчування — це виробничо-торгова одиниця (їдальня, ресторан, кафе, закусочна, бар та ін.), яка виконує функції забезпечення населення харчуванням (виробництво кулінарної продукції, її реалізація і організація споживання), а також організовує цікаве дозвілля.

Підприємства масового харчування класифікують за певними ознаками: виробничо-торговельною спеціалізацією, кількістю місць, характером обслуговуючого контингенту, націнковою категорією.

За **виробничо-торговельною ознакою** підприємства масового харчування поділяють на заготівельні, доготівельні та ті, що мають повний технологічний процес.

Заготівельні — це великі механізовані підприємства, призначені для обробки сировини і централізованого виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності, готових страв, кулінарних, борошняних та кондитерських виробів і постачання ними доготівельних підприємств, а також підприємств, що тільки реалізують готову продукцію, та магазинів кулінарії. До цієї групи підприємств належать фабрики заготівельні, кулінарні, швидкозаморожених страв, спеціалізовані цехи з виробництва напівфабрикатів, їдальні-заготівельні.

У заготівельних підприємствах виробничий процес здійснюється промисловим способом з використанням потоково-механізованих ліній, високопродуктивного обладнання, функціональних місткостей і засобів переміщення: пересувних стелажів, візків, контейнерів (рис. 1).

За зміну в заготівельних підприємствах переробляють 10 – 15 т сировини. Обробка сировини і виробництво напівфабрикатів здійснюються у механізованих цехах великої потужності (овочевому, м'ясному, рибному). Тут виділяють окремі цехи для виробництва борщових і супових заправ, варіння концентрованих бульйонів, підлив, кулінарних і кондитерських виробів, переробки відходів (крохмальний цех).

Доготівельні — це підприємства масового харчування, які виробляють страви з напівфабрикатів, що надходять від заготівельних підприємств або від підприємств харчової промисловості, і організовують реалізацію та споживання готової їжі. Це їдальні-доготівельні, закусочні, кафе, бари і підприємства з відпуску готових страв додому.

Підприємства з повним технологічним процесом — це підприємства, де

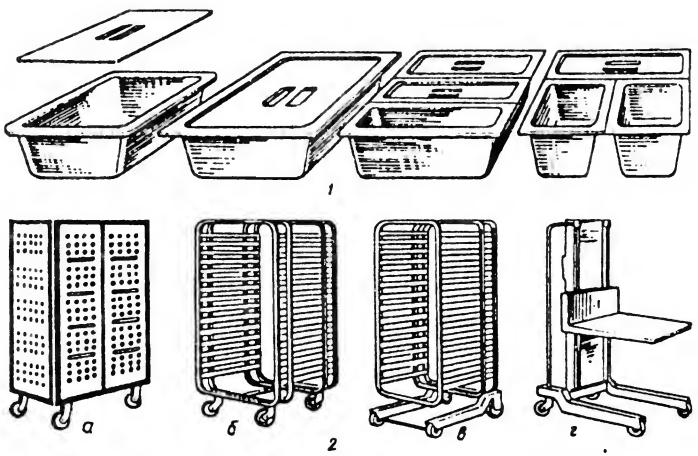


Рис. 1. Функціональні місткості і засоби переміщення їх:
1 — загальний вигляд функціональних місткостей; *2* — засоби переміщення місткостей:
а — пересувний контейнер; *б, в* — пересувні стелажі; *г* — візок з піднімальною платформою

обробляють сировину, виробляють напівфабрикати і готову продукцію для реалізації у своїх залах і магазинах кулінарії. До них належать комбінати харчування, ресторани, комплексні підприємства масового харчування, а також деякі сучасні бари і буфети. Ці підприємства повинні мати складські приміщення для зберігання сировини, інвентарю, посуду і тари (холодильні камери, склади для сухих продуктів, овочів, інвентарю, тари); виробничі приміщення (цехи) для обробки сировини, виробництва напівфабрикатів і готової продукції (заготівельні цехи — овочевий, м'ясний, рибний; доготівельні — гарячий, холодний; спеціалізовані — кондитерський, кулінарний, борошняних виробів).

Залежно від **спеціалізації** розрізняють підприємства універсальні і спеціалізовані.

Універсальні підприємства — це ресторани, кафе, закусочні, їдальні з відповідним певному типу асортиментом страв і напоїв.

Спеціалізованими підприємствами є ресторани, кафе, бари, закусочні, які виготовляють і реалізують специфічний асортимент страв, напоїв, кондитерських виробів і купованих товарів (ресторани з національною кухнею, кафе-морозиво, кафе-кондитерська, закусочна-варенична, шашлична, бари — пивний, винний, десертний та ін.).

Залежно від **кількості місць** підприємства масового харчування поділяють на *малі* (до 50 місць), *середні* (50—100) і *великі* (від 100 і більше місць).

За **характером обслуговуючого контингенту** розрізняють *загальнодоступні* підприємства, які обслуговують населення міста (їдальні, ресторани, кафе, закусочні, бари, буфети), *підприємства при промислових підприємствах,* будовах, установах, навчальних закладах і *підприємства, що обслуговують визначений контингент:* проживаючих у готелях, мотелях, глядачів і відвідувачів спортивних споруд, глядачів в установах культури і мистецтва, пасажирів на вокзалах, у портах, аеропортах.

За **націнковою категорією,** залежно від технічного оснащення, форми обслуговування споживачів, обсягу послуг, художнього оформлення, матеріальних витрат, які пов'язані з виробництвом і реалізацією продукції, підприємства масового харчування поділяють на п'ять категорій: люкс, вищу, I, II і III.

До категорії *люкс* належать ресторани і бари; до *вищої* — ресторани, кафе універсальні, бари; до *I* — ресторани, кафе, універсальні і спеціалізовані закусочні, буфети; до *II* — загальнодоступні їдальні, кафе, закусочні, спеціалізовані підприємства, буфети; до *III* — їдальні, буфети, кафе, закусочні, що обслуговують споживачів за місцем роботи і навчання.

§ 2. Характеристика основних типів підприємств масового харчування

Ресторан — загальнодоступне підприємство, яке відрізняється від інших типів підприємств масового харчування ширшим асортиментом страв складного приготування, кращим інтер'єром, освітленням, сервіруванням столів і високим рівнем обслуговування відвідувачів. У меню ресторану включають фірмові страви, а вдень — експрес-обіди. Крім того, вони можуть спеціалізуватися на виготовленні національних страв. У ресторанах обслуговування відвідувачів, яке здійснюється офіціантами, поєднується з організацією їхнього дозвілля.

У ресторанах з національною кухнею офіціанти, які обслуговують відвідувачів, повинні знати відповідну іноземну мову в межах розмовного мінімуму.

Зали ресторанів оформляють з комфортом, увечері грає оркестр. У деяких ресторанах організовують естрадні виступи.

Кафе — підприємство, яке реалізує гарячі і холодні напої, кисломолочні продукти, хлібобулочні і борошняні кондитерські вироби, страви нескладного приготування в обмеженій кількості. В більшості кафе застосовують систему самообслуговування, а у великих — обслуговування офіціантами.

Бар — підприємство, яке реалізує міцні алкогольні, слабкоалкогольні і безалкогольні напої, закуски, бульйони, другі гарячі страви нескладного приготування, борошняні кондитерські вироби, солодкі страви і куповані товари. Підприємство обладнане барною стойкою. Відвідувачів обслуговує бармен (фото 1) або бармен і офіціант.

Закусочна — підприємство, призначене для швидкого обслуговування відвідувачів стравами нескладного приготування, гарячими і холодними напоями, борошняними і кондитерськими виробами. В закусочних, як правило, застосовують самообслуговування, за винятком тих, які належать до першої категорії, де відвідувачів обслуговують офіціанти.

Для закусочних характерна вузька спеціалізація, яка відображається в назві підприємства, наприклад: варенична, пиріжкова, бульйонна, шашлична та ін.

Закусочні обладнують прямокутними або круглими столами з кріслами, а також високими кафетерійними столами для приймання їжі стоячи.

Буфети — підприємства масового харчування, які реалізують закуски, солодкі страви, холодні і гарячі напої, соки, кондитерські вироби, бульйони та другі гарячі страви нескладного приготування. Буфети можуть отримувати продукцію від інших підприємств і виготовляти її самостійно в своїх виробничих приміщеннях.

У залах буфетів встановлюють високі кафетерійні столи для приймання їжі

стоячи, прямокутні, квадратні з кріслами — сидячи. В буфетах першої категорії відвідувачів обслуговують офіціанти, а в усіх інших — самообслуговування.

Їдальня — це підприємство масового харчування при виробничих підприємствах, установах, навчальних закладах або загальнодоступне, яке призначене для приготування і реалізації в залі страв масового попиту (сніданків, обідів, вечері), а також надання додаткових послуг (відпускання обідів додому, виготовлення кулінарних і кондитерських виробів на замовлення). Асортимент страв залежить від типу їдальні. Так, у робітничих, студентських і шкільних їдальнях готують 2–3 види скомплектованих обідів різної вартості. Це сприяє прискоренню обслуговування відвідувачів, підвищенню якості готових страв, механізації процесу приготування і роздавання їх.

Загальнодоступні їдальні мають ширший асортимент страв; дієтичні — спеціалізуються на приготуванні і реалізації дієтичних страв для тих, хто потребує лікувального харчування; вегетаріанські — готують і реалізують страви і закуски з овочів, крупів і молочних продуктів. В їдальнях застосовують самообслуговування, а в деяких дієтичних — обслуговування офіціантами.

Магазини кулінарії реалізують різні напівфабрикати (м'ясні, рибні, овочеві), кулінарні, борошняні і кондитерські вироби. Крім того, вони організовують для населення консультації з приготування різних страв, кондитерських виробів, використання напівфабрикатів, нових видів сировини, сервірування столів, приймають попередні замовлення на виготовлення продукції.

У великих магазинах організовують кафетерії, де продають коктейлі, гарячі напої, молоко, кисломолочні продукти, бутерброди (накладанці) і кондитерські вироби.

§ 3. Класифікація і характеристика барів

Бар — підприємство, призначене для реалізації різних видів напоїв (змішаних, натуральних міцних алкогольних, слабкоалкогольних або безалкогольних, холодних і гарячих) за барною стойкою. До більшості напоїв подають гарячі або холодні закуски, десерти, кондитерські вироби. В барах найбільш поширені такі закуски: бутерброди (накладанці), тарталетки, корзиночки, грінки з різними продуктами, фруктові і овочеві салати, салати-коктейлі, яйця фаршировані, жюльєни, гриби, запечені в кокотницях, сирні палички, шашлики, курчата смажені на вертелі, маслини, оливки, солоний мигдаль, фісташки, смажені горіхи та ін. В барах пропонують широкий асортимент десертів: желе, муси, самбуки, креми, морозиво, яблука смажені і печені та ін.

Серед кондитерських виробів, які пропонують у барах, дрібні тістечка, шоколад, цукерки, цукати.

Батьківщина барів — Америка. Попередниками барів були різні кафе, які були поділені дерев'яним бар'єром на дві частини: буфет і приміщення для відвідувачів, що й зумовило назву "бар". Наприкінці XIX ст. бари почали модернізовувати. Дерев'яний прилавок було замінено буфетними стойками, оздобленими металом або деревом цінної породи. Крісел не було, оскільки господар не бажав, щоб відвідувачі довго "засиджувалися".

Пізніше барна стойка була доповнена високими табуретами і стала типовою для всіх барів.

У сучасних барах відвідувачі можуть відпочити в затишній обстановці, послухати музику, потанцювати, подивитись відеопередачу, виступ артистів вар'єте.

Бари розміщують при ресторанах, кафе і готелях, відводячи для них окре-

ме приміщення або одне з приміщень вестибюльної групи.

Якщо бар розміщений при вході в ресторан або кафе, то він служить своєрідним аванзалом (залом для чекання). В таких барах розміщують низькі столи і м'які меблі, які створюють зону для відпочинку. Бар може бути розміщений і вглибині торгового залу ресторану або кафе (його композиційно поєднують з місцем для танців).

Бари при готелях обладнують у холах або вестибюлях.

Бари можуть бути також самостійними підприємствами (мати своє виробництво), де виділяють складські приміщення для зберігання продуктів; виробничі — для обробки сировини і приготування закусок, десертів, кондитерських виробів; допоміжні — для миття посуду і тари; торгові — для обслуговування відвідувачів.

Класифікація барів така: за асортиментом напоїв і виробів, призначенням, рівнем обслуговування і технічним оснащенням.

Залежно від **асортименту** напоїв і виробів, які реалізують бари, їх поділяють на винні, коньячні, пивні, молочні, коктейль-бари, коктейль-холи, гриль-бари, снек-бари, салат-бари, вітамінні бари.

За **призначенням** бари поділяють на танцювальні, ігрові (кегельбан), вар'єте-бари, диско-бари, експрес-бари.

Залежно від **рівня обслуговування** і **технічного оснащення** бари поділяють на такі категорії: люкс, вищу, І, II. Бари категорій люкс і вищої мають високий рівень архітектурно-художнього оформлення залів і їх технічного оснащення (телевізори, відеомагнітофони, ігрові автомати), організовують естрадні концерти, вар'єте, дискотеки (танцювальні майданчики влаштовують у барах, які обслуговують не менш як 50 відвідувачів). У меню таких барів включають фірмові страви, закуски і змішані напої. Відвідувачів обслуговують висококваліфіковані бармени (за барною стойкою), метрдотелі і офіціанти (в залі за столиками), які володіють іноземною мовою. Обслуговуючий персонал забезпечується фірмовим одягом з емблемою підприємства. У штаті барів, що мають виробництво, може бути 1—2 кухарі і працівник для миття посуду.

Бари І категорії надають менший обсяг послуг відвідувачам, яких обслуговують бармени і офіціанти. Відвідувачам пропонуються фірмові закуски і змішані напої, передбачаються виступи музичних ансамблів.

У барах II категорії відвідувачів обслуговує бармен за барною стойкою.

Винні бари розміщують в основному при готелях, ресторанах, кафе, де відвідувачам пропонується легкий аперитив. Тому бар, розміщений в аванзалі або залі великого ресторану, — це бар-аперитив, призначений для зустрічі гостей перед бенкетом.

У винних барах реалізують марочні вина для дегустації, різні види коктейлів, крюшонів, пуншів, глінтвейнів, грогів, шампанське, чорну каву, морозиво, натуральні плоди і ягоди, бутерброди (накладанці), тартинки і грінки з різними продуктами, дрібноштучні кондитерські вироби.

Коньячні бари призначені для дегустації марочних коньяків, реалізації коктейлів і спеціальних закусок до них. Це невеликі підприємства, які відкривають у містах, де виробляють коньяки.

Пивні бари — це самостійні підприємства, які спеціалізуються на реалізації пива на розлив, а марочного — в пляшках. У пивних барах встановлюють спеціальну стойку і кран-дозатор. Пиво подається із стаціонарних місткостей, розміщених у підвалі. Ці місткості заповнюються з автоцистерн, які доставляють пиво з пивзаводів.

Пивні бари реалізують також фруктові і мінеральні води, холодні і гарячі закуски, бутерброди (накладанці), а також продукти, які добре поєднуються за смаком з пивом: тверді сири, солона, в'ялена і копчена риба, варені креветки і раки, хрустка картопля, сухарики з житнього хліба, солоні сушка, печиво, соломка, палички, смажений солоний мигдаль, маслини, яйця, фаршировані оселедцем, сосиски, ковбаси або шинка в тісті та ін. В пивних барах забороняється реалізація спиртних напоїв.

Відвідувачів за стойкою обслуговує буфетник, а в залі — офіціанти.

Молочні бари — спеціалізовані самостійні підприємства, де виготовляють і реалізують змішані напої з молока, вершків, страви і вироби з молока і сиру.

Коктейль-бари спеціалізуються на приготуванні і реалізації змішаних напоїв. Їх відкривають при ресторанах, готелях і в окремих приміщеннях. Зали коктейль-барів розраховують на 25—40 місць.

Коктейль-хол відрізняється від коктейль-бару більшою площею залу (50, 75, 100 місць).

Гриль-бар — підприємства, призначені для приготування і реалізації виробів з м'яса, птиці, риби, смажених в електрогрилях, а також гарячих і холодних напоїв, натуральних вин, змішаних напоїв, кондитерських виробів. Розміщують гриль-бар у торгових залах великих ресторанів, готельних комплексах, місцях масового відпочинку населення. В гриль-барах бармен працює також як кухар.

Снек-бари — це підприємства, які поєднують функції бару і закусочної. Розміщують їх на магістралях, автозаправочних станціях, у районах великих торгових центрів. Ці підприємства реалізують різні коктейлі і створюють умови для відпочинку відвідувачів.

Салат-бари — підприємства, де готують різні салати і салати-коктейлі з фруктів, ягід, овочів, м'яса, птиці, риби. Відвідувачі можуть за своїм смаком комбінувати різні салати з підготовлених компонентів, заправляти і порціонувати їх. Тут готують і реалізують різні напої, а також борошняні вироби до них.

Вітамінні бари — підприємства, які спеціалізуються на приготуванні і реалізації безалкогольних коктейлів, соків, салатів з овочів, фруктів, ягід і гарячих напоїв.

Танцювальні бари організовують в окремих будівлях або готелях. Вони працюють переважно у вечірній час. У торговому залі виділяють місце для оркестру, танців, концертних програм. Відвідувачів обслуговують біля барної стойки бармени, а за столиками в торговому залі — офіціанти. Асортимент продукції таких барів складається з вин, освіжаючих напоїв, коктейлів, а також невеликого асортименту холодних і гарячих закусок.

Ігрові бари розміщують у готельних комплексах і зонах відпочинку населення. В цих підприємствах реалізація коктейлів, спеціальних закусок, фруктів, кондитерських виробів, гарячих напоїв здійснюється в залах, де встановлені різні ігрові автомати. Відвідувачів обслуговують бармени біля стойки або офіціанти за столиками.

Вар'єте-бари — це бари з музично-естрадною програмою. Фактично вони є коктейль-барами.

Диско-бари призначені для організації вечорів відпочинку для молоді з виступами оркестрів, співаків, акторів. Тут постійно організовують дискотеки. Для демонстрації слайдів у залах диско-барів встановлюють великі екрани. Бари повинні мати потужну музичну апаратуру, пристрої для створення світлових ефектів, телевізори, відеомагні-

тофони, танцювальний майданчик. Музичну програму в барі ведуть дискжокеї.

У диско-барах готують і реалізують прохолодні і змішані напої, легкі закуски (можуть бути і гарячі страви), дрібноштучні вироби (воловани, корзиночки з різними начинками). Обов'язково в реалізації повинно бути морозиво з різними наповнювачами — полуничне, персикове, абрикосове, кавове, горіхове.

Експрес-бари — бари для швидкого обслуговування. Їх обладнують у торгових центрах, готелях, при вокзалах. Асортимент продукції відповідає назві бару — бутерброди (накладанці), тарталетки, воловани з різними продуктами, кондитерські вироби, молочні продукти.

§ 4. Класифікація і характеристика буфетів

Буфети — підприємства, призначені для швидкого обслуговування відвідувачів, де реалізують гарячі і холодні напої, холодні і гарячі закуски, молоко, кисломолочні продукти і борошняні кондитерські вироби. Можуть бути і другі страви нескладного приготування: сосиски, сардельки, яєчня.

Буфети організовують у готелях, театрах, кінотеатрах, вокзалах, аеропортах, річкових і морських вокзалах і суднах, залізничних вагонах (купе-буфети), при виробничих підприємствах, навчальних закладах, будинках відпочинку і санаторіях, у торгових залах їдалень, кафе, ресторанів, місцях масового відпочинку: парках, стадіонах, приміських зонах, житлових будинках.

Буфети можуть бути філіями основного підприємства (ресторану, кафе, їдальні і одержувати від них готову продукцію та покупні товари) і самостійними (мати своє виробництво). В самостійних буфетах виділяють приміщення для зберігання сировини і покупних товарів; виробничі — для обробки сировини і виготовлення продукції; торгові — для обслуговування відвідувачів.

Залежно від місця розміщення буфети поділяють на *внутрішні* — розміщені в одному приміщенні з підприємством масового харчування і *зовнішні* — розміщені поза підприємством.

Залежно від оснащення обладнанням буфети бувають стаціонарні, сезонні і пересувні.

Стаціонарні буфети оснащують необхідним обладнанням для виготовлення продукції (крім буфетів-філій), відпускання продукції споживачам і споживання її. У ресторанах і кафе (вищої і І категорій) стаціонарні буфети організовують для відпускання офіціантам різних напоїв (алкогольних і безалкогольних), плодів і ягід, тютюнових виробів.

Сезонні буфети оснащують переносним обладнанням, яке легко монтується. Такі буфети організовують у парках, на літніх майданчиках та в інших місцях відпочинку.

Пересувні буфети обладнують на автомашинах, автофургонах. Вони призначені для обслуговування екскурсій, ярмарок, масових гулянь населення.

Залежно від асортименту продукції, яку реалізують буфети, їх поділяють на *універсальні* (відпускають усі види виробів і напоїв) і *спеціалізовані* (відпускають тільки один вид товару: морозиво, фрукти, напої, кондитерські вироби).

Залежно від рівня обслуговування відвідувачів і розміру націнок буфети бувають трьох категорій: І, II і III.

До *І категорії* відносять буфети при театрах, кінотеатрах, спортивних спорудах, готелях і залах чекання в аеропортах міжнародного значення (якщо ці буфети постачаються ресторанами

вищої категорії). Відвідувачів обслуговують офіціанти.

До *II категорії* належать стаціонарні буфети з виробництвом і без виробництва, буфети у вокзалах і на перонах вокзалів, на автостанціях, в аеропортах, аеровокзалах, на морських і річкових вокзалах і суднах, при театрах, кінотеатрах і спортивних спорудах, готелях, які не віднесені до І категорії. Відвідувачів обслуговують офіціанти або буфетник.

До *III категорії* відносять буфети, призначені для обслуговування робітників, службовців, виробничих підприємств, студентів і учнів навчальних закладів. У цих буфетах організовують самообслуговування.

Буфети при театрах призначені для забезпечення харчуванням артистів на репетиціях, чергового технічного персоналу і глядачів. Обслуговування організовують з урахуванням особливостей роботи театру. Глядачі користуються послугами буфету перед початком спектаклю і в антрактах. Перед антрактом у торговому залі буфету І категорії офіціанти попередньо накривають столи скатертинами, сервірують їх, розкладають на вазах бутерброди (накладанці), пиріжки, тістечка, плоди і ягоди, ставлять пляшки або глечики з напоями. На підсобних столах підготовляють запас склянок, фужерів, тарілок, паперових серветок. Відвідувачі самі вибирають (за своїм смаком) закуски, десерти, напої, а офіціант лише провадить розрахунок і прибирає використаний посуд.

Для продажу морозива, кондитерських виробів і напоїв у фойє театру встановлюють барні або буфетні стойки.

§ 5. Реклама барів і буфетів

Реклама сучасного бару, буфету — це інформація про місце розташування підприємства, послуги, які надаються в ньому, асортимент продукції, що реалізується.

Реклама повинна сприяти створенню позитивної думки про підприємство з метою залучення відвідувачів.

Для реклами барів, буфетів і послуг, які надаються в них, застосовують різні засоби: вивіски і вітрини, плакати, транспаранти і панно, газети, радіо і телебачення. Реклама підприємства завжди починається з його зовнішнього оформлення, яке повинно бути індивідуальним для кожного підприємства, гармонійно вписуватися в інтер'єр, виконувати інформаційну, естетичну і рекламну функції.

Вивіска — важливий елемент вуличної реклами. Її розміщують вертикально або горизонтально по фасаду будівлі, або в площині, перпендикулярній до нього так, щоб вона добре читалася, привертала увагу перехожих, ознайомлювала їх з типом підприємства, його спеціалізацією, режимом роботи.

Часто застосовують світлові й газосвітні вивіски, які ефективні увечері.

Вітрина — це вікна бару, буфету, які є важливим джерелом рекламної інформації про тематичну спрямованість підприємства (характерний асортимент напоїв, закусок, десертів), послуги, які надаються в ньому, його спеціалізацію. На віконному склі розміщують прозорі кольорові фотоплівки з різними малюнками і фотографіями, що відбивають індивідуальні особливості підприємства, виставляють рекламні панно, декорації. Як доповнення до оформлення вітрини застосовують квіти, різні рослини. Віконні вітрини повинні доповнювати вивіску і становити з нею єдине ціле. Вони повинні привертати увагу перехожих, зацікавлювати їх, сприяти виникненню бажання відвідати це підприємство.

Панно, транспаранти розміщують поблизу бару, буфету, а інколи — і при вході в нього. Відомості про послуги і

асортимент продукції підприємства, яке відкрилося нещодавно, подаються більш докладно.

Плакати містять дані про місце розташування підприємства, режим його роботи, асортимент продукції, форму обслуговування, послуги. Рекламний текст плаката повинен бути лаконічним, складатися з двох-трьох фраз, написаних великим і яскравим шрифтом.

Рекламні плакати вивішують вздовж автостради, вони повинні добре читатися з вікон транспорту, що рухається.

Оперативним засобом рекламування підприємства є *радіо* і *телебачення*.

Інформація про підприємство при використанні радіореклами повинна бути конкретною, короткою (3—4 хв) і переконливою. Цікаву рекламу можна організувати по телебаченню.

Серед засобів внутрішньої реклами велике значення мають інтер'єр підприємства, емблема, меню.

Важливим елементом реклами є *емблема*, яку наносять на вивіску, плакат, меню, одяг обслуговуючого персоналу.

Оскільки *меню* є візитною карткою підприємства, його зовнішній вигляд повинен привертати увагу відвідувачів. Художнє оформлення меню повинно бути органічно пов'язаним із загальним стилем підприємства. Для оформлення обкладинок меню використовують національний орнамент, зображення емблеми.

Розділ

II

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ В ПІДПРИЄМСТВАХ МАСОВОГО ХАРЧУВАННЯ

§ 1. Поняття про технологічний процес, сировину, напівфабрикат, страву, кулінарний виріб, готову кулінарну продукцію

Кулінарну продукцію на сучасному підприємстві масового харчування виробляють у певній послідовності, починаючи від забезпечення сировиною, обладнанням, інвентарем та енергією і закінчуючи реалізацією готової продукції.

Процес перетворення сировини в готову продукцію називається *технологічним.* Він складається з послідовних стадій: приймання і зберігання сировини; обробка сировини і виробництво напівфабрикатів; виробництво готової продукції; реалізація готової продукції.

Сировина — продукти харчування (овочі, риба, м'ясо та ін.), які надходять у підприємство і призначені для обробки, виробництва напівфабрикатів і приготування кулінарної продукції.

Напівфабрикати — продукти, які пройшли одну або кілька стадій кулінарної обробки (первинну або теплову), але ще не доведені до кулінарної готовності і призначені для подальшої обробки та приготування страв і кулінарних виробів. Вони ще непридатні для споживання.

Залежно від способу обробки напівфабрикати можуть мати різний ступінь готовності. Напівфабрикат високого ступеня готовності — це такий, що пройшов часткову або повну механічну, теплову, хімічну обробку, а також поєднання напівфабрикатів, з яких готують страву або кулінарний виріб при мінімальній кількості енерговитрат.

Страва — поєднання продуктів харчування, які доведені до кулінарної готовності, порціоновані, оформлені і готові для споживання.

Кулінарний виріб — харчовий продукт або поєднання продуктів, які доведені до кулінарної готовності, але потребують незначної додаткової обробки (розігрівання, порціонування, оформлення).

Готова кулінарна продукція — різні страви, кулінарні і кондитерські вироби.

§ 2. Приймання продуктів

Продукти харчування, що надійшли в підприємство масового харчування, приймають і оприбутковують під звіт матеріально відповідальні особи (комірники, завідуючі виробництвом, бригадири, начальники цехів, кухарі).

Порядок і строки приймання продуктів установлено відповідними інструкціями.

Продукти приймають за кількістю і якістю. Фактичні дані зіставляють з даними, зазначеними в транспортних і супровідних документах (рахунках-фактурах, товарно-транспортних накладних, сертифікатах, посвідченнях про якість та ін.). Якщо супровідних документів немає, фактичну наявність продуктів оформляють актом.

Залежно від способу упаковки продукти за кількістю приймають в один або два етапи.

Продукти, що надійшли у відкритій тарі (м'ясо, риба, овочі, гастрономічні товари, хлібобулочні вироби), приймають у момент надходження. Їх переважують або перелічують.

Продукти, що надійшли в тарі (мішках, бочках, ящиках), приймають в два етапи: спочатку за кількістю місць або масою брутто, а потім за кількістю одиниць всередині упаковки і масою нетто.

Продукти у стандартній і непошкодженій тарі можна не переважувати, визначаючи масу за маркуванням на тарі.

Чисту масу продуктів (нетто) визначають, переважуючи їх без тари. Проте деякі продукти (оселедці, соління, масло та ін.) неможливо відразу вивільнити з тари. В цьому разі перевіряють масу брутто кожного місця (переважують). Масу продуктів установлюють, віднімаючи від маси брутто масу тари, зазначену на трафареті і в супровідному документі. Чисту масу продуктів визначають після вивільнення і переважування тари. При виявленні різниці між фактичною масою тари і зазначеною в документі або на трафареті складають акт на зважування тари і виставляють претензію постачальнику (не пізніше ніж через 10 днів з моменту надходження продуктів).

Остаточно продукти за кількістю приймають одночасно з відкриванням тари, але при цьому не повинні бути перевищені встановлені строки приймання.

Продукти, що швидко псуються, необхідно прийняти протягом 24 год, решту продуктів — протягом 10 днів. У межах цих строків матеріально відповідальна особа повинна відкрити тару і перевірити кількість товару.

У разі виявлення нестачі необхідно викликати представника постачальника для складання акта.

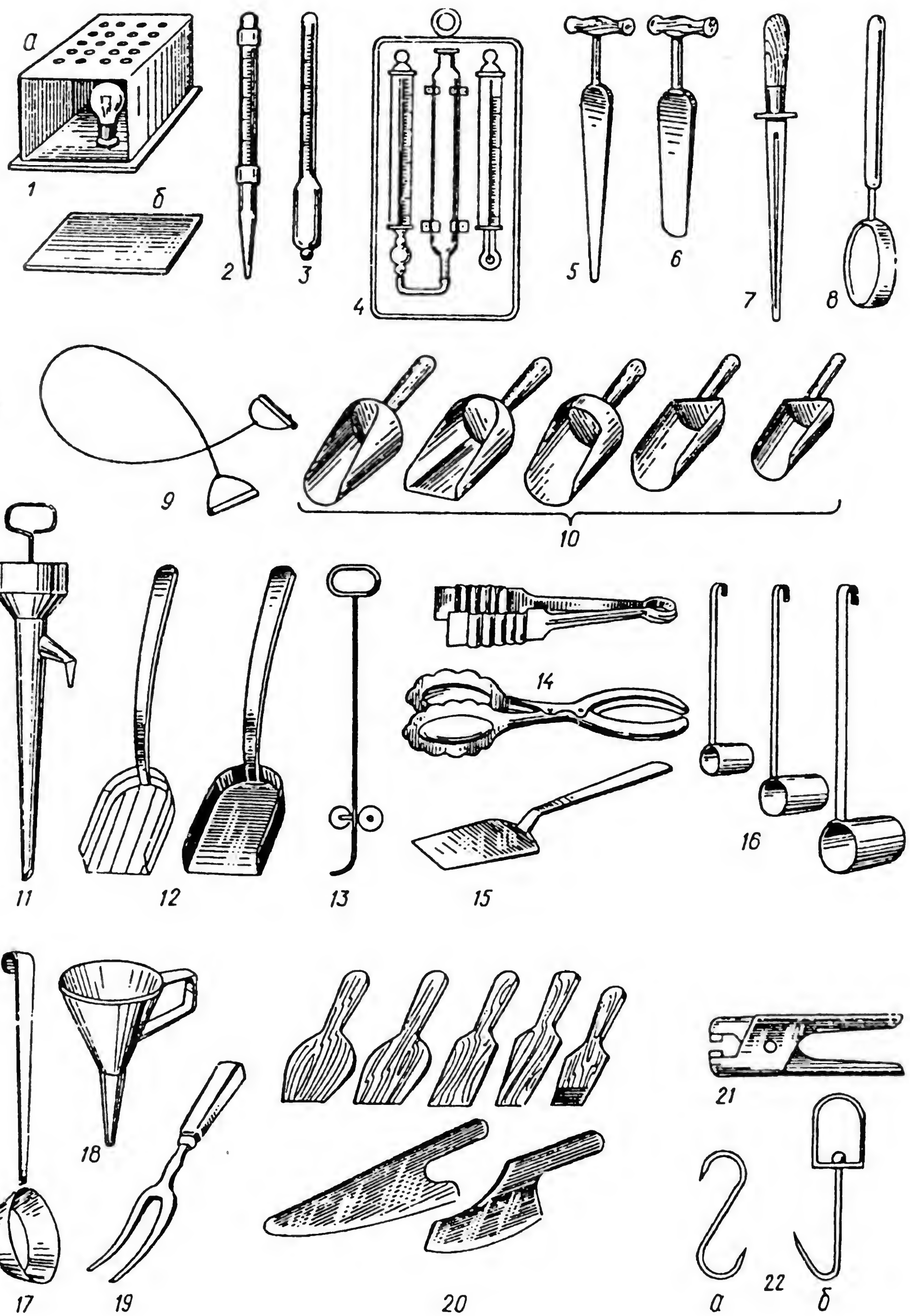
Товари за якістю приймають органолептично (за зовнішнім виглядом, кольором, запахом, смаком) при надходженні продукції у відкритій тарі, а також при відкриванні тари в установлені строки приймання. При цьому перевіряють відповідність товару стандартам, технічним умовам, комплектність, строки реалізації продукції, що швидко псується, і напівфабрикатів, якість тари, упаковки, маркування і відповідність фактичних даних даним, зазначеним у супровідних документах, які посвідчують якість продуктів (посвідчення про якість, сертифікат та ін.).

Доброякісність мороженого м'яса, риби можна перевірити за допомогою добре розігрітого леза ножа, яким проколюють м'язову тканину, або пробного варіння (за запахом).

Якщо якість товару викликає сумнів, його зразок (пробу) направляють на аналіз у лабораторію. Недоброякісні продукти приймати забороняється, їх повертають постачальнику разом з результатами аналізу і висновками санітарної інспекції.

§ 3. Зберігання продуктів харчування і напівфабрикатів

Для забезпечення безперебійного виготовлення і реалізації кулінарної продукції у визначеному асортименті


а
1
б
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
а
22
б

підприємство масового харчування повинно мати певний запас продуктів. Величина запасів круп, борошна, макаронних виробів, цукру не повинна перевищувати обсягу 8—10-денної реалізації, продуктів, що швидко псуються (м'ясо, риба, птиця та ін.), — 3-денної реалізації, овочів і картоплі — 15-денної. Молоко, молочні продукти, напівфабрикати і хліб завозять на підприємство щодня.

Для короткочасного зберігання продуктів і напівфабрикатів у підприємствах масового харчування виділяють складські приміщення: холодильні камери і склади для овочів, сухих продуктів.

Холодильні камери призначені для зберігання продуктів, що швидко псуються, і напівфабрикатів. У великих підприємствах, які працюють на сировині, обладнують кілька холодильних камер: м'ясну, рибну, молочно-жирову, гастрономічну, для фруктів і зелені. У невеликих підприємствах можуть бути 1—2 холодильні камери, де продукти необхідно зберігати в тарі і особливо додержувати правил товарного сусідства різних продуктів, яке впливає на їхню якість при зберіганні. Не можна зберігати разом продукти, що мають різкий запах (оселедці, сири, копчені вироби), з продуктами, які легко поглинають запах (вершкове масло, хліб, борошно), або вологі продукти з сухими гігроскопічними (цукор, сіль, сухе молоко), сировину і готову продукцію. У підприємствах, які працюють на напівфабрикатах, виділяють камери для зберігання м'ясних, рибних і овочевих напівфабрикатів.

◄ **Рис. 2. Інструменти й інвентар складських приміщень:**
1 — овоскоп: *а* — знімна кришка з гніздом для яєць; *б* — молочне скло для перевірки пляшок з вином; *2* — термометр з металевим наконечником; *3* — ареометр; *4* — психрометр; *5, 6, 7* — пробовідбірники для масла, сиру, борошна і круп; *8* — лупа; *9* — струна для нарізування масла; *10* — совки; *11* — насос для олії; *12* — лопати дерев'яна і решітчаста для картоплі; *13* — пристрій для переміщення бочок; *14* — щипці кондитерські; *15* — лопатка кондитерська; *16* — молокоміри; *17* — ложка для сметани; *18* — лійка; *19* — вилка для оселедця; *20* — лопатки для сиру, топленого масла, ікри, повидла, для обчищання бочок; *21* — пломбір; *22* — гаки для м'яса: *а* — "вісімка"; *б* — "вертлюг"

Склад для овочів розміщують у підвальному приміщенні з доброю вентиляцією, без природного освітлення, оскільки на світлі руйнується вітамін С, а картопля зеленіє і проростає.

Склад для сухих продуктів (борошна, круп, цукру, солі, кави, какао, спецій та ін.) розміщують у сухому приміщенні з природним освітленням і доброю вентиляцією. В зимовий період його опалюють.

У складських приміщеннях необхідно мати обладнання для зберігання продуктів (стелажі, підтоварники, бункери, засіки, шафи), приймання і відпускання їх (ваги товарні і циферблатні) і механізації навантажувально-розвантажувальних робіт (вантажні ліфти, підйомники, транспортери, візки та ін.), а також інструменти для перевірки якості продуктів (овоскоп, лупи, пробовідбірники та ін.), контролю режимів зберігання (термометри, психрометри) та інвентар для відпускання продуктів (совки, насос для олії, щипці, лопатки, виделки, ложки, ножі, струни для нарізування масла, лійки, молокоміри) (рис. 2) і відкривання тари (молотки дерев'яні і металеві, обценьки, томагавк, знімач обручів з бочок, набійник металевий і дерев'яний, фігурний важіль та ін.) (рис. 3, *а*).

Кожна група продуктів потребує певних умов зберігання, тому у складських приміщеннях підтримують необхідну температуру і вологість повітря (табл. 1), додержують вимог та правил санітарії і гігієни.

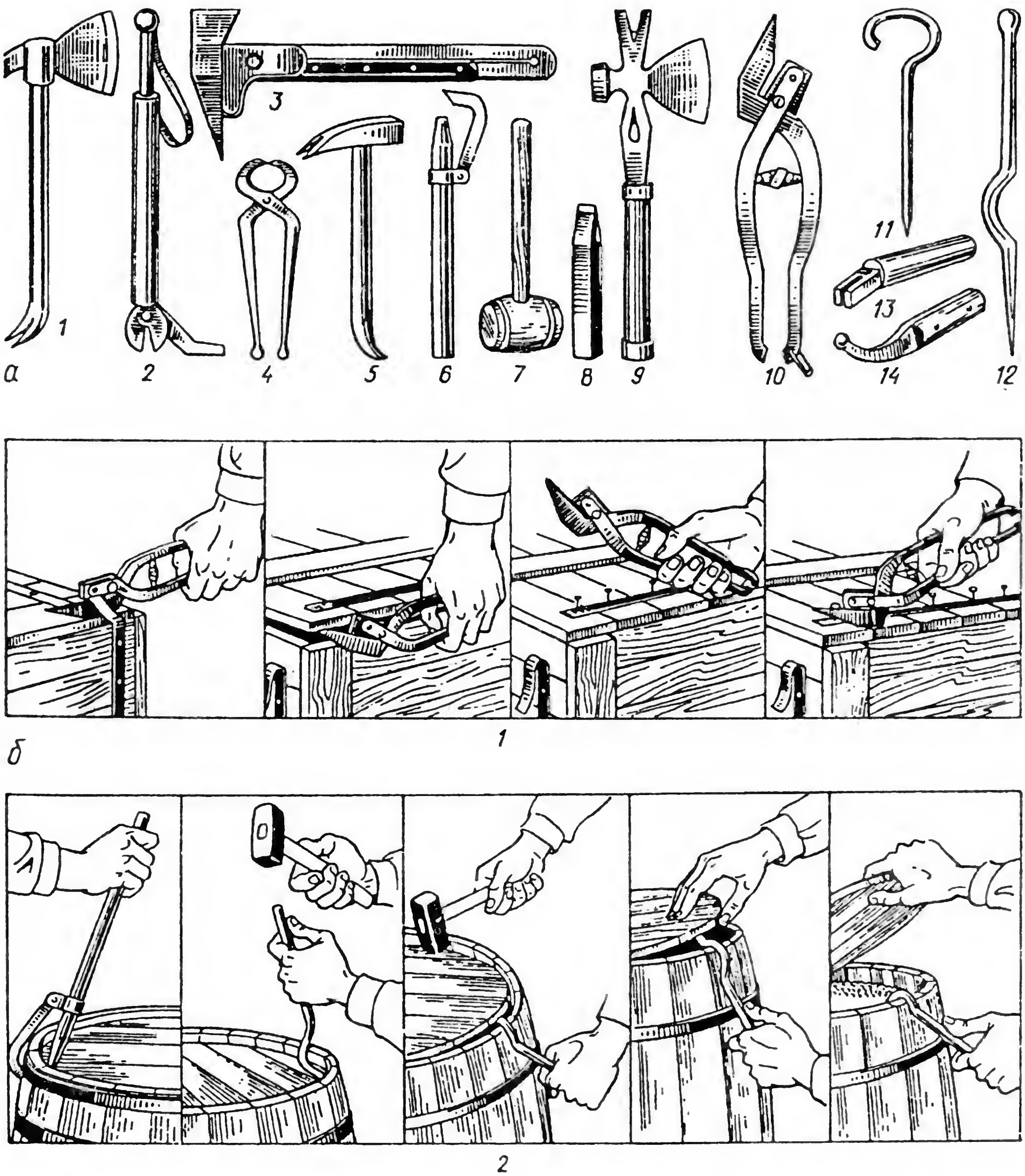


Рис. 3. Інструменти для відкривання тари і способи відкривання:
а — інструменти для відкривання тари: *1* — сокира-молоток; *2* — лапка; *3*, *5* — молоток-лапка; *4* — обценьки; *6* — знімач обручів з бочок; *7* — дерев'яний молоток; *8* — набійник дерев'яний; *9* — томагавк; *10* — лапка-ножиці; *11* — прут для відкривання тари; *12* — фігурний важіль; *13* — набійник металевий; *14* — ніж для розпорювання мішків; *б* — способи відкривання тари: *1* — ящиків; *2* — дерев'яних бочок

Таблиця 1
Температура і відносна вологість повітря складських приміщень

Приміщення	Температура повітря, °С	Відносна вологість повітря, %
Холодильні камери для зберігання		
м'яса, м'ясопродуктів, птиці	0	75—85
риби, рибспродуктів	−2	85—90
м'ясо-рибних продуктів	0	85—90
молочних продуктів, жирів, гастрономії	+2	80—85
фруктів, ягід, зелені	+4	85—90
напоїв	+4	60—70
м'ясних і рибних напівфабрикатів	0	85—90
овочевих напівфабрикатів	+2	85—90
м'ясних, рибних, овочевих напівфабрикатів	0	85—90
різних продуктів	±4	60—70
Склад для овочів	+5	80—85
" для сухих продуктів	+12	60—70

Продукти складають і зберігають у складських приміщеннях різними способами: стелажним, штабельним, насипним, наливним, підвісним.

Стелажний спосіб використовують для зберігання риби, субпродуктів, масла, сиру, хліба, хлібобулочних виробів, кави, какао, спецій, сухого молока, яєчного порошку, свіжої капусти. Продукти розміщують на полицях стелажів, у шафах. При цьому способі продукти не відволожуються, оскільки є доступ повітря до нижніх шарів їх.

Штабельний спосіб придатний для продуктів у тарі на підтоварниках (плоди, овочі, птицю — в ящиках, крупи, борошно, цукор — у мішках). Штабелі розміщують так, щоб була колова циркуляція повітря.

Насипним способом зберігають овочі без тари в бункерах, ящиках — клітках, засіках навалом 1,5 м заввишки.

Наливний спосіб використовують для зберігання рідких продуктів: олії, сметани, молока, які надходять у бочках, бідонах.

Підвісним способом зберігають м'ясо, яке охололо, і охолоджене, копчені м'ясні вироби, варені ковбаси, сосиски, сардельки. Їх розміщують так, щоб вони не торкались між собою і до стін.

При зберіганні в продуктах відбуваються фізичні, хімічні, біохімічні і біологічні процеси, які в разі недодержання режиму і правил зберігання негативно впливають на якість продуктів.

Фізичні процеси — це зміна температури, вологості продуктів, поглинання ними газоподібних речовин, ущільнення і деформація. Наприклад, при високій температурі (20—25 °С) і зниженій вологості овочі і фрукти в'януть, висихають, втрачають масу.

Хімічні процеси спричинюють утворення нових речовин, які погіршують харчову цінність, смак, запах і колір продукту. Так, при підвищеній температурі під дією природного світла жири окислюються (гіркнуть), томатна паста темніє, картопля зеленіє і в ній накопичується соланін.

Біохімічні процеси відбуваються під дією ферментів, що містяться в продуктах. До них належать дихання і гідролітичні процеси.

Дихання відбувається під дією окислювально-відновних ферментів при зберіганні продуктів. При цьому органічні речовини (цукри, крохмаль, органічні кислоти, жири та ін.) окислюються. Активно процеси дихання відбуваються при наявності вільної вологи, температурі 20—25 °С і достатньому надходженні повітря.

Гідролітичні процеси (гідроліз) мають місце, наприклад, при достиганні плодів. При цьому крохмаль перетворюється на цукор, а протопектин переходить у пектин, внаслідок чого плоди стають солодшими і м'якшими. При зберіганні

продуктів, що містять багато білків (м'ясо, риба), відбувається гідроліз білків до амінокислот. Це перетворення називають *автолізом* (наприклад, дозрівання м'яса після забою тварин). Гідроліз жирів у зерні, борошні, крупах призводить до збільшення кислотності цих продуктів. Швидкість усіх гідролітичних процесів сповільнюється при пониженій температурі.

Біологічні процеси можуть бути зумовлені розвитком мікроорганізмів або дією на продукти гризунів, різних комах.

Мікроорганізми — це бактерії, дріжджі, плісені, які спричинюють бродіння, гниття, пліснявіння.

Бродіння — це розщеплення вуглеводів під впливом ферментів, які виділяють мікроорганізми. Розрізняють бродіння спиртове, молочно-, оцтово- і маслянокисле та ін.

При спиртовому бродінні під дією дріжджів із цукру утворюються спирт, вуглекислий газ та інші сполуки (гліцерин, сивушні масла), які є причиною псування овочевих і плодових соків, варення, повидла.

Молочнокисле бродіння відбувається під дією молочнокислих бактерій, які розщеплюють цукри з утворенням молочної кислоти. Цей вид бродіння спричинює скисання молока.

Оцтовокисле бродіння відбувається в продуктах, які містять етиловий спирт, під дією оцтовокислих бактерій з утворенням оцтової кислоти. Воно викликає скисання вин, квасу.

Маслянокисле бродіння спричинюють маслянокислі бактерії, які зброджують цукри до утворення масляної кислоти. Це бродіння виникає при зберіганні сирів, консервів, молочних продуктів, борошна. При цьому продукти набувають гіркого смаку і неприємного запаху.

Гниття — це розпад білків під дією гнильних мікробів з утворенням отруйних з неприємним запахом речовин. Гниють продукти, які містять білки і велику кількість води (м'ясо, риба, яйця, зерно, картопля).

Пліснявіння спричинюють плісеневі гриби, які утворюють на поверхні продукту (при зберіганні) слизистий наліт білого, жовтого і чорного кольорів. Плісені спричинюють розпад цукрів, білків, омилення жирів і надають продуктам неприємних смаку і запаху. Особливо часто пліснявіють овочі, плоди, зерноборошняні продукти, вершкове масло при підвищеній вологості.

При зберіганні продуктів, особливо тих,що швидко псуються, потрібно суворо додержувати строків реалізації, щоб не допустити псування їх.

§ 4. Тара. Класифікація. Види. Тарооборот

Призначення тари і її класифікація. Тара — це вироби, призначені для упаковки продуктів і забезпечення збереження кількості і якості їх при перевезенні, зберіганні і навантажувально-розвантажувальних роботах. Тара захищає продукти від забруднення, обсіменіння мікробами, механічних пошкоджень, шкідливого впливу світла, пилу, вологи, пошкодження гризунами.

Тару класифікують за матеріалом виготовлення, твердістю, кратністю використання, спеціалізацією, належністю, призначенням.

За *матеріалом виготовлення* тару поділяють на дерев'яну (ящики, бочки, лотки), металеву (бочки, бідони, лотки, контейнери, ящики), скляну (пляшки, банки), тканинну (мішки), картонно-паперову (ящики з гофрованого картону, коробки, паперові мішки), пластмасову (ящики, лотки, контейнери, мішки).

За *твердістю* тару поділяють на тверду (дерев'яна, металева, скля-

на), напівтверду (картонна), м'яку (тканинна, паперова).

За *кратністю використання* тара може бути одноразового використання (картонна, паперова) і багатооборотною (ящики, мішки, контейнери та ін.).

За *спеціалізацією* розрізняють тару універсальну — для транспортування і зберігання різних товарів (ящики, мішки) і спеціалізовану — для одного виду або групи товарів (бідони, контейнери, металеві ящики з гніздами, лотки для хліба та ін.).

За *належністю* тара буває загального користування (ящики, мішки, коробки та ін.), підприємств масового харчування (лотки, ящики, контейнери), постачальників (інвентарна тара — бочки для пива, олії, металеві ящики з гніздами та ін.).

За *призначенням* тару поділяють на зовнішню (мішки, ящики, контейнери, бочки та ін.) і внутрішню (пляшки, банки, вкладені в ящики).

Значного поширення набули *функціональні місткості*, які використовуються для приготування, зберігання і транспортування напівфабрикатів, і засоби переміщення їх (див. рис. 1).

Характеристика тарообороту. Тарооборот включає поставку, приймання, відкривання, зберігання і повернення тари.

У підприємства масового харчування тара надходить разом із товаром.

Тару приймають одночасно з прийманням товару. При цьому перевіряють кількість, якість тари, наявність і правильність маркування на ній, відповідність стандартам. Маркування наносять на тару для того, щоб правильно визначити ціни при прийманні і поверненні її. На дерев'яних ящиках, бочках маркування випалюють або наносять фарбою, яка не змивається, або наклеюють ярлик-етикетку. До мішків прикріплюють ярлик, де вказують їхню категорію: I — нові, II—V — з кількістю латок відповідно 3, 5, 7, 12. Тару, що надійшла, оприбутковує після приймання матеріально відповідальна особа.

Відкривати тару слід обережно, щоб не пошкодити її, використовуючи спеціальні інструменти (див. рис. 3, *а*). Мішки відкривають спеціальними ножами серпоподібної форми з потовщенням на кінці.

На дерев'яних ящиках спочатку розрізають металеву пластинку, яка скріплює ящик, потім томагавком піднімають злегка кришку і витягують обценьками цвяхи, що виступили.

Для того щоб відкрити дерев'яну бочку, спочатку збивають за допомогою набойки і дерев'яного молотка або знімають знімачем верхній обруч, а середній обруч піднімають на 2—3 см вгору. Закупорювальне дно піднімають за допомогою фігурного важеля. Способи правильного відкривання ящиків і бочок показано на рис. 3, *б*.

Металеві бочки відкривають за допомогою гайкового ключа.

Картонну тару відкривають, розрізуючи заклейки, які з'єднують клапани коробки.

При відкриванні контейнерів з напівфабрикатами насамперед перевіряють цілісність пломби і тільки тоді знімають її і відкривають кришку.

Скляну тару відкривають спеціальним ключем або штопором.

Тару зберігають в окремих приміщеннях штабельним або стелажним способом, окремо за видом (бочки, ящики овочеві, консервні), якістю (потребує ремонту, не потребує ремонту, тарабрак, тара-матеріали). Ящики і бочки зберігають штабелями на підтоварниках не більш як 2 м заввишки. Тару, що має специфічний запах (оселедців, риби), зберігають окремо. Мішки витрушують, просушують, зашивають

(якщо потрібно) і складають купками по 10 шт. за видом і категорією.

Тару повертають постачальнику або тарозбиральним організаціям з метою повторного використання її. Встановлено строки здавання тари. За порушення строків повернення і псування тари підприємство виплачує штраф.

§ 5. Структура виробництва. Організація робочих місць

Для виробництва продукції певного асортименту або виконання тієї або іншої стадії технологічного процесу в підприємствах масового харчування організовують цехи.

Цех — це виробничий підрозділ підприємства, оснащений обладнанням, інструментами, інвентарем, де обробляють сировину, готують напівфабрикати або випускають готову продукцію.

Цехи поділяють на *заготівельні* (овочевий, м'ясний, рибний, обробки птиці), *доготівельні* (гарячий, холодний), *спеціалізовані* (кондитерський, борошняних виробів, кулінарний), а в доготівельних підприємствах крім гарячого і холодного організовують цехи *для доробки напівфабрикатів*, а також цехи *обробки зелені*.

Крім цехів на виробництві передбачено *допоміжні приміщення* — для миття кухонного посуду, миття і зберігання тари для напівфабрикатів (функціональних місткостей), для нарізування хліба та ін.

Взаємозв'язок окремих підрозділів підприємства (цехів, допоміжних приміщень), які беруть участь у виконанні однієї або кількох стадій технологічного процесу, визначає структуру виробництва. Підприємства масового харчування залежно від типу і потужності їх можуть мати цехову і безцехову структуру виробництва.

Цехова структура виробництва передбачена у великих підприємствах, які працюють на сировині (ресторанах, їдальнях), і заготівельних підприємствах (фабриках-заготівельних, кулінарних фабриках, їдальнях-заготівельних). У кожному цеху організовують технологічні лінії.

Технологічною лінією називається ділянка виробництва, оснащена необхідним обладнанням для здійснення технологічного процесу. Наприклад, у м'ясо-рибному цеху підприємства середньої потужності виділяють лінії обробки м'яса, птиці, риби, в гарячому — лінії приготування перших і других гарячих страв. Роботу цехів очолює начальник, у підпорядкуванні якого перебуває одна або кілька бригад. Цехова структура виробництва сприяє пооперацiйному поділу праці і її спеціалізації, більш ефективному використанню обладнання.

Безцехова структура виробництва характерна для доготівельних підприємств, що працюють на напівфабрикатах і мають невелику виробничу програму і обмежений асортимент продукції власного виробництва (спеціалізовані закусочні, їдальні — доготівельні та ін.). У таких підприємствах практикують функціональний розподіл праці, тобто всі операції виконують одна або дві виробничі бригади, які підпорядковуються завідуючому виробництвом.

При безцеховій структурі виробництва назви цехів (гарячий, холодний, м'ясний, рибний, овочевий та ін.) є умовними. Вони виражають не структурний підрозділ виробництва, а лише відокремлення деяких технологічних процесів і операцій в окремих приміщеннях з урахуванням в основному вимог санітарії.

У барах і буфетах, що функціонують самостійно, виділяють заготівельне і

доготівельне приміщення. В *заготівельному* приміщенні організовують ділянки для обробки овочів, риби, м'яса і птиці, в *доготівельному* — передбачають дві технологічні ділянки. Перша ділянка призначена для приготування гарячих напоїв (чаю, кави, какао, шоколаду та ін.), солодких страв, гарячих закусок, деяких других гарячих страв, теплової обробки продуктів, які використовують для приготування холодних закусок, випікання деяких борошняних виробів. Друга ділянка — для приготування холодних закусок, солодких страв, освіжаючих напоїв, порціонування і відпускання готової продукції.

Для виконання працівниками певних технологічних операцій з приготування напівфабрикатів або готових страв у цеху організовують робочі місця.

Робочим місцем називають ділянку виробничої площі цеху, на якій розміщене обладнання (механічне, теплове, холодильне, немеханічне, ваговимірювальне), інвентар, інструменти, пристрої, посуд, тара, необхідні працівнику для виконання окремих технологічних операцій. Робочі місця в цеху розміщують за ходом технологічного процесу. Вони можуть бути *спеціалізованими* й *універсальними.*

На великих підприємствах, де застосовується пооперацiйна форма розподілу праці, в цехах організовують спеціалізовані робочі місця, на яких кожний працівник виконує визначену операцію з постійним набором інструментів й інвентарю (наприклад, потрошіння риби, дочищання картоплі). Повторюючи кілька разів одні й ті самі операції, рухи, працівник набуває стійких професійних навичок, працює чітко, ритмічно, удосконалює трудові прийоми. При цьому на виконання допоміжних робіт (підготовка і прибирання робочого місця, інструментів, одержання сировини, транспортування напівфабрикатів) витрачають мінімальну кількість часу.

У доготівельних підприємствах з безцеховою структурою виробництва переважають універсальні робочі місця для виконання різних технологічних операцій. Ці місця забезпечують повним набором інструментів, інвентарю, посуду, пристроїв для виконання всіх технологічних операцій. Безпосередньо на універсальному робочому місці мають бути тільки ті інструменти, інвентар, посуд, пристрої, які необхідні для виконання певної операції. Решту інвентарю і посуду зберігають у висувних ящиках і на полицях під стільницею стола. Ножі зберігають у спеціальних пристроях до стола.

Правильне розміщення на робочому місці обладнання, сировини або напівфабрикатів, посуду, інвентарю, наявність технологічних карт або таблиць норм відходів і виходу напівфабрикатів сприяють створенню найкращих умов праці. Площа кожного робочого місця має бути достатньою для вільного доступу до обладнання при його експлуатації і ремонті. Для забезпечення безпеки в роботі встановлюють захисні засоби, щитки, запобіжні пристрої. Там, де це необхідно, до робочих місць підводять холодну і гарячу воду, газ, силову електроенергію, додаткове освітлення. Джерело світла має бути зліва від робочого місця на відстані не менш як 6—7 м.

Інструменти й інвентар розміщують від працівника справа, а продукт, що підлягає обробці, — зліва. Ваги, спеції і приправи розміщують на столі на відстані витягнутої руки, обробну дошку — перед собою (на відстані 8 см від краю стола).

Під час роботи працівник повинен стояти прямо, не сутулитись. При неправильному положенні корпуса він швидко стомлюється.

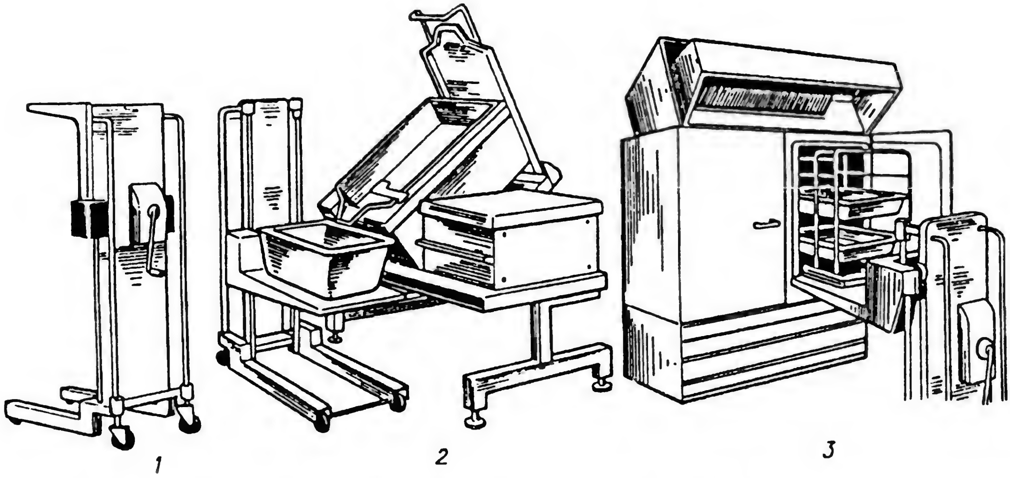


Рис. 4. Використання функціональних місткостей і засобів переміщення їх:
1 — візок ТП-80 з підйомною платформою; *2* — розвантаження електросковороди; *3* — завантаження пароварильного апарата

Біля виробничих столів і ванн під ноги встановлюють дерев'яні решітки не більш як 100 мм заввишки. Для забезпечення зручності в роботі висота стола має бути такою, щоб відстань між ліктем працівника і поверхнею стола не перевищувала 200—250 мм.

Деякі операції (дочищання картоплі, потрошіння риби, формування вареників тощо) кухарі можуть виконувати сидячи, тому на окремих робочих місцях передбачають табуретки, які регулюють за висотою.

Використання функціональних місткостей, призначених для зберігання, попередньої обробки, приготування, транспортування і роздавання продукції, а також засобів переміщення їх полегшує працю кухарів, а також знижує затрати ручної праці на 30—40 %.

Розвантаження електросковороди і завантаження пароварильного апарата, в який вкладено касету з перфорованими функціональними місткостями, показано на рис. 4. Як модуль встановлено довжину і ширину 530 × 325 мм. Висоту добирають з таких розмірів: 20; 40; 65; 100; 150; 200 мм.

У виробничих процесах одночасно використовується ручна і машинна праця. Так, у машину для нарізування варених овочів МРОВ-160 овочі в робочу камеру закладають уручну, а нарізають їх при включенні машини, тобто механічним способом.

Працівники виробництва виконують у процесі праці на робочих місцях основні і допоміжні операції. Наприклад, відкривання банок з томатним пюре — допоміжна операція, а пасерування томатного пюре — основна.

На робочих місцях важливо скоротити частку ручної праці в загальних трудових витратах. Цьому сприяють розробка і впровадження прогресивного обладнання, такого, наприклад, як машина для розбирання тушок птиці, пристрій для нарізування напівфабрикатів до універсальної машини П-11, пристрій для нарізування гуляша на основі м'ясорубки МИМ-105, машина для розкачування тіста для чебуреків та ін.

Розділ

III

ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ

§ 1. Характеристика приміщень для обслуговування відвідувачів

Для обслуговування відвідувачів у підприємствах масового харчування виділяють спеціально обладнані приміщення. До них належать основні приміщення — вестибюль (з гардеробом і туалетними кімнатами), аванзал (зал чекання), загальний і бенкетний зали, буфети (основний, кавовий і буфет-хліборізка), а також підсобні приміщення — сервізна і відділення для миття столового посуду і приборів.

Вестибюль — приміщення, де розпочинається обслуговування відвідувачів. У ньому розміщують гардероб для верхнього одягу, взуття, сумок, портфелів відвідувачів, дзеркала, м'які меблі (крісла, півкрісла), телефони-автомати, автомати для чищення взуття.

Гардероб розміщують у вестибюлі біля входу. Його обладнують широкою гардеробною стойкою, зручною для приймання і видавання одягу. Під стойкою із внутрішнього боку розміщують спеціальні полички для взуття, сумок, портфелів. Для одягу в гардеробі встановлюють секційні металеві двосторонні вішалки з розсувними кронштейнами (7—10 вішалок на 1 м).

Туалетні кімнати відокремлюють від вестибюля декоративними перегородками, вертикальним озелененням. У туалетні кімнати підводять гарячу і холодну воду, в них розміщують електричні сушарки для рук, дзеркала, забезпечують туалетним милом, папером, індивідуальними серветками для рук.

Аванзал — приміщення для зустрічі гостей або чекання. Його розміщують перед загальним і бенкетним залами.

В аванзалі створюють затишок для відпочинку відвідувачів. Тут розміщують кілька м'яких крісел, диванів, журнальні столики, підлогу застилають килимовим покриттям, прикрашають декоративними зеленими насадженнями.

Загальні і бенкетні зали — приміщення для обслуговування відвідувачів, місце для приймання їжі і відпочинку. Підприємства можуть мати один або кілька залів (залежно від потужності і типу його, форм обслуговування). Найбільш затишними вважають невеликі зали, тому великі зали (200 і більше місць) рекомендується розділяти декоративними або стаціонарними перегородками на бокси, ніші.

Для забезпечення нормального температурного режиму 16—18 °С при вологості повітря 60—65 % зали обладнують припливно-відсмоктувальною вентиляцією, кондиціонерами.

У великих ресторанах обладнують буфети трьох видів — основний, каво-

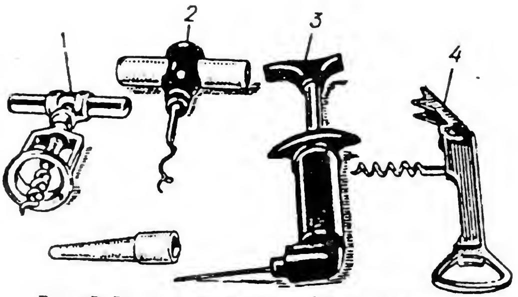


Рис. 5. Інструменти для відкупорювання пляшок:
1 — спеціальний штопор; *2* — штопор простий; *3* — пневматичний пристрій; *4* — комбінований прибор

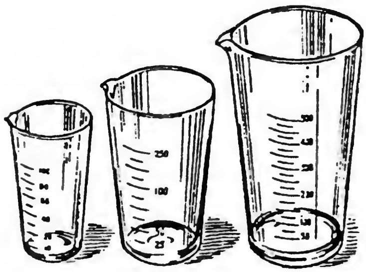


Рис. 6. Мензурки

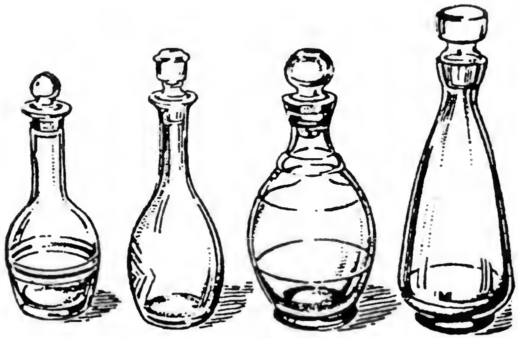


Рис. 7. Графіни

вий, буфет-хліборізку, які призначені для відпускання продукції відвідувачам через офіціантів.

Основний буфет розміщують у двох приміщеннях: приміщенні для підготовки і відпускання продукції (води, пива, винно-горілчаних виробів, плодів і ягід, кондитерських і тютюнових виробів) буфетником через роздавальне вікно офіціантам і підсобному — для зберігання продуктів.

У першому приміщенні встановлюють прилавок, холодильну шафу, вітрину. На прилавку розміщують настільні циферблатні ваги, інструменти для відкривання пляшок (рис. 5), мензурки для дозування спиртних напоїв (рис. 6), графіни (рис. 7), апарати для охолодження соків, склянки і глечики для відпускання їх, вази, десертні тарілки для фруктів. Перед відпусканням пляшки з напоями протирають вологою, а потім сухою тканиною. У це приміщення підводять холодну і гарячу воду.

Підсобне приміщення обладнують стелажами, підтоварниками, холодильною шафою.

Кавовий буфет призначений для приготування і відпускання офіціантам гарячих напоїв (кави, чаю, какао, шоколаду). Його обладнують експрес-кавоваркою, кавомолкою, плитою з листом для приготування кави по-східному, електроплитою для кип'ятіння молока, електрокип'ятильником, холодильною шафою для зберігання молока, вершків, охолодженої кави, тортів, тістечок, низькотемпературним прилавком для зберігання морозива.

На полицях стелажів або шафи розміщують необхідний посуд: чайники, кавовники, чашки з блюдцями (чайні і кавові), склянки з потовщеним дном для кави-глясе, турочки для кави.

Буфет-хліборізка — це приміщення, де зберігають, нарізують і відпускають хліб. Для зберігання хліба встановлюють дерев'яні стелажі або шафи з отворами в бокових стінках і дверцях. Нарізують хліб уручну або механічним способом. На робочому місці працівника, що нарізує хліб, встановлюють виробничий стіл з машиною для нарізування хліба і лотками для нарізаного і

ненарізаного хліба. При ручному нарізуванні хліба використовують ніж-важіль або спеціальні ножі.

Нарізаний для подавання на стіл хліб викладають у хлібниці або фарфорові вази і накривають серветкою. Тости (підсмажені скибочки хліба), які готують тут же в спеціальному апараті — тостері, подають на пиріжковій тарілці, яку покривають вирізаною паперовою серветкою.

Сервізна — приміщення для зберігання і видачі офіціантам столового посуду з фарфору, скла, кришталю, металу, столових приборів, столової білизни (скатертин, серветок, рушників, ручників).

Розміщують сервізну поряд з відділенням для миття столового посуду і приборів.

Для зберігання столового посуду, приборів і столової білизни сервізну обладнують спеціальними шафами і стелажами. Посуд для зберігання розміщують за видами — окремо з фарфору, скла, кришталю, металу. Посуд ставлять так, щоб його зручно було брати, наприклад, чашки, соусники — ручками вправо, вази, вазочки, фужери, келихи, чарки — ніжками вверх.

Прибори розміщують в ящиках з відділеннями для ножів, виделок, ложок.

Мийну столового посуду і приборів розміщують так, щоб вона мала зручний зв'язок із залом для обслуговування відвідувачів і сервізною.

Відділення обладнують машиною для миття посуду, мийними ваннами, виробничими столами, шафами і стелажами для зберігання чистого посуду, бачками з кришками для збирання відходів.

Використаний посуд надходить у відділення через вікно, біля якого встановлюють стіл з поглибленим отвором, під яким ставлять бачок для збирання залишків їжі. Далі розміщують виробничий стіл для сортування посуду за видами (тарілки, склянки, прибори). Щоб не допустити бою посуду і зменшити шум, столи оббивають лінолеумом. Потім розміщують мийні ванни для миття посуду і приборів уручну (три для миття тарілок і дві — для миття скляного посуду і приборів), стіл для чистого посуду і шафи для його зберігання. Машину для миття посуду встановлюють посередині мийної.

§ 2. Інтер'єри залів

Особливо важливим є створення в залах обстановки, яка сприяє відпочинку відвідувачів. Цього досягають планувальним вирішенням інтер'єру.

Сучасний інтер'єр характеризується чіткістю стилю, лаконічністю і виразністю художніх засобів, спокійною кольоровою гамою, нестандартними меблями, поєднанням старовини із сучасністю.

У підприємствах, які працюють за методом самообслуговування, використовують недорогі декоративні засоби: кольорову гаму, освітлення, керамічну або полістирольну плитку.

При оформленні залів ресторанів, кафе, барів використовують різьбу по дереву, чеканку по металу, вітражі на вікнах, гіпсові декоративні плити, розписи на стінах, поліровану деревоплиту, дзеркала, декоративні тканини, металеві декоративні решітки, кольорове скло, шпалеру тощо.

У підприємствах із самообслуговуванням підлогу виготовляють з мармурового дрібняка, синтетичних матеріалів. У ресторанах, кафе, барах підлога паркетна. Головний прохід застилають килимовими покриттями.

Для оздоблення стелі використовують матеріали, які добре поглинають шум, підвісну стелю з перфорацією.

Вікна прикрашають кольоровою мозаїкою, художньо оформленими решіт-

ками. Скляні прорізи вікон драпірують легкими тканинами.

Обов'язковим доповненням інтер'єру є озеленення, живі квіти.

Одним з найважливіших елементів інтер'єру є штучне освітлення. Світло може виділити структуру стін, рельєф прикрас, "звузити" або "розширити" зал, підкреслити святковість обстановки. В їдальнях освітлення повинно бути яскравим, а в ресторанах, кафе, барах — приглушеним. Освітлення може бути загальним, місцевим і змішаним.

Загальне освітлення рівномірно освітлює весь зал — світильники розміщують під стелею. Воно може бути розсіяним у площині підвісної стелі з інтенсивним освітленням танцювального майданчика, естради, групи столів.

Місцеве освітлення використовують для окремих зон або ділянок залу, столів, елементів оформлення за допомогою бра, торшерів, настільних ламп.

Змішане освітлення передбачає одночасне застосування двох систем освітлення.

Світильники виготовляють з різних матеріалів (металу, скла, дерева) у вигляді ліхтарів, свічок, гасових ламп.

§ 3. Меблі та обладнання залів

Меблі підприємств масового харчування повинні бути гігієнічними, зручними, міцними, відповідати сучасним естетичним вимогам і вписуватися в загальний інтер'єр залу.

Зали ресторанів, кафе, барів, буфетів та інших підприємств обладнують обідніми, бенкетними, фуршетними, підсобними столами, м'якими, напівм'якими і твердими кріслами, а також півкріслами, диванами, сервантами.

Столи можуть мати круглу, овальну, квадратну або прямокутну форму (2, 4, 6, 8-місні). Найзручніші — квадратні і прямокутні столи.

У закусочних, кафетеріях, деяких буфетах встановлюють високі столи для приймання їжі стоячи (висота 1000—1100 мм, ширина — 650—700 мм, довжина з розрахунку 500 мм на одну людину). Під кришкою стола обладнують полицю для сумок, головних уборів, парасольок.

Раціональні розміри столів для ресторанів, їдалень, кафе і барів (висота 740—750 мм) подано у табл. 2.

Фуршетні і бенкетні столи збирають із секцій 1—2,5 м завдовжки (загальна

Таблиця 2

Раціональні розміри столів для ресторанів, їдалень, кафе, барів

Стіл	Розміри, мм	
	Довжина	Ширина
Для ресторанів		
2-місний	800	625
"	850	650
"	900	700
2-місний круглий	700—800	—
4-місний	800	800
"	850	850
"	900	900
"	1250	800
"	1300	850
"	1400	900
4-місний круглий	900—1100	—
6-місний	1875	800
"	1950	850
"	2100	900
6-місний круглий	1300	—
Для їдалень		
4-місний	800	800
"	1100	650
6-місний	1650	650
8-місний	2200	650
Для кафе і барів		
2-місний	550	550
"	600	600
4-місний	1100	550
"	1200	600

довжина їх повинна бути не більш як 10 м) і використовують при проведенні бенкетів і прийомів. Ширина бенкетного стола більша, ніж звичайного (1200—1500 мм). За фуршетними столами їдять стоячи, тому висота їх може досягати 900—1050 мм.

Для зручності в роботі і правильної організації робочого місця офіціанта використовують підсобні столи. Ширина і висота їх повинні бути такими, як і обідніх столів, довжина — 600—800 мм. Страви і напої до обідніх столів можна транспортувати за допомогою сервірувальних пересувних (на колесах) візків з електричним підігріванням або без нього.

Для зберігання невеликого запасу посуду, приборів, білизни в залах підприємств масового харчування встановлюють серванти, відкидну кришку яких використовують як підсобний столик. Сервант повинен мати висувні ящики, секції. Деякі серванти мають умонтовані холодильні шафи, в яких зберігають і охолоджують безалкогольні газовані напої, пиво, соки.

Основним видом обладнання залу бару для обслуговування відвідувачів є барна стойка з сидіннями, буфет-прилавок і охолоджуючі вітрини.

Барна стойка — робоче місце бармена, де він приймає замовлення, готує вироби, напої, десерти, закуски, а також відпускає продукцію і розраховується з відвідувачами або офіціантом.

На робочому місці бармена обладнання розміщують так, щоб не порушити температурний режим при приготуванні змішаних напоїв, щоб усе необхідне було у нього під руками. Барна стойка може мати різну форму — хвилясту, у вигляді підкови, букв Г і П (залежно від конфігурації залу) і визначає загальний інтер'єр залу.

Кількість місць за стойкою залежить від її довжини. Сидіння розміщують так, щоб відвідувачам було зручно і вони не заважали один одному. Довжина і глибина сидіння повинні бути 400 мм, висота сидіння регулюється від 670 до 1200 мм (залежно від висоти барної стойки). Підніжки кріплять до стойки або до сидіння (на відстані 440 мм від основи сидіння). Ширина робочого стола стойки повинна бути 600 мм.

Крім барної стойки з сидіннями, буфетного прилавка у залах барів, буфетів можуть бути встановлені столи з гігієнічним покриттям з кріслами або табуретками. В залах пивних барів встановлюють довгі дерев'яні столи і лави або столи у вигляді дерев'яних пивних бочок. Тут можуть бути також високі столи для приймання їжі стоячи.

У залах молочних і десертних барів крім звичайних столів рекомендується встановлювати кілька низьких столиків для обслуговування дітей.

Обов'язковим обладнанням, яке вмонтовують у барну стойку, є побутовий холодильник для охолодження і зберігання компонентів коктейлів, низькотемпературний прилавок для морозива, льодогенератор для приготування і зберігання льоду для змішаних напоїв.

На робочому місці бармена використовують фризер для приготування м'якого морозива, різних десертів; міксер для приготування молочних коктейлів, збивання яєчних білків, білків і жовтків, фруктових сумішей для самбуків, суфле, фліпів тощо; соковижималку; автоматичну кавоварку для приготування кави і чаю; тостер для підсмажування скибочок хліба; ростер для підсмажування порціонних шматочків м'яса; електричний гриль-апарат для смаження виробів із м'яса, птиці, риби; побутову електрофритюрницю для приготування яблук у тісті, горіхів смажених тощо.

За барною стойкою (буфетним прилавком) встановлюють гарно оформле-

ну вітрину. Її не слід захаращувати зайвими предметами, бутафорією тощо. Вона повинна виконувати свою основну функцію — демонструвати продукцію бару, рекламувати послуги, тобто бути внутрішньою рекламою підприємства.

Підсобне приміщення бармена (буфетника) обладнують холодильною шафою, льодогенератором, низькотемпературним прилавком для заморожування і зберігання фруктово-ягідної сировини, стелажами для зберігання продуктів, мийними ваннами для миття посуду.

Якщо при барі (буфеті) є виробничі приміщення, то в доготівельному цеху встановлюють електричну плиту, електросковороду, електрофритюрницю, жарову шафу, виробничі столи, універсальний привод для холодного цеху, стіл з охолоджуючою шафою, мийні ванни, виробничі столи.

Розділ IV

СТОЛОВИЙ ПОСУД, ПРИБОРИ І СТОЛОВА БІЛИЗНА

§ 1. Столовий посуд

Столовий посуд (тарілки, чашки, вази, вазочки, чарки, келихи, фужери та ін.) виготовляють з фарфору і фаянсу, скла і кришталю, металу, кераміки.

Фарфоровий посуд витончений, майже білосніжного кольору, покритий блискучою емаллю, при легкому постукуванні по ньому має чистий протяжний звук, у тонких шарах (3 мм) просвічується.

Фаянсовий посуд має жовтуватий відтінок, при простукуванні має глухий звук, товстостінний, не просвічується. Цей посуд має меншу механічну міцність, важчий порівняно з фарфоровим.

Фарфор і фаянс досить довго зберігають тепло, вони стійкі проти дії кислот, тому й використовуються для виготовлення столового посуду.

Художнє оформлення фарфорового і фаянсового посуду може визначатися назвою підприємства. Так, підприємства люкс і вищої категорії використовують фірмовий посуд, який виготовляють за спеціальним замовленням.

Коротку характеристику фарфорового і фаянсового посуду подано в табл. 3.

Керамічний посуд широко використовують у підприємствах масового харчування України. Це національний посуд. Колір посуду від світло-жовтого до темно-коричневого. Зверху вироби покриті поливою (майолікові вироби). В асортимент посуду входять горщики, макітри, миски, тарілки, келихи, чайні сервізи, соусники для сметани, глечики, кухлі, вази для квітів та ін. Горщики використовують для приготування і подавання тушкованих страв, у макітрах подають вареники, галушки, буцики, миски використовують для подавання перших страв.

Металевий посуд використовують для приготування і подавання гарячих закусок, перших, других гарячих і деяких солодких страв і гарячих напоїв.

У ресторанах, кафе, барах використовують металевий посуд з мельхіору (сплав міді і нікелю, покритий сріблом) або нержавіючої сталі. Посуд з алюмінію використовують в їдальнях.

Посуд з мельхіору слід періодично чистити і полірувати, щоб він не втратив блиску. При експлуатації такого посуду не допускаються різкі удари, щоб посуд не деформувався.

Коротку характеристику металевого посуду подано в табл. 4.

Скляний і *кришталевий* посуд використовують для сервірування столів у ресторанах, барах, кафе та для подавання різних напоїв, десертів, пло-

Таблиця 3
Коротка характеристика фарфорового і фаянсового посуду

Посуд	Розміри, мм	Місткість	Призначення
Тарілки			
столові глибокі	Ø 240	500 $см^3$	Для перших страв порціями
	Ø 200	300 $см^3$	Для перших страв півпорціями
" мілкі	Ø 240	—	Для других гарячих страв з риби, м'яса, птиці, дичини, овочів, яєць, сиру; як підставна тарілка під столові глибокі тарілки при подаванні перших страв, під закусочні тарілки при сервіруванні стола
закусочні	Ø 200	—	Для закусок, сервірування стола під закуски; як підставна тарілка під салатники і порціонні сковороди з гарячими закусками, під столові глибокі тарілки Ø 200 мм при подаванні перших страв півпорціями
десертні мілкі	Ø 200	—	Для солодких страв
" глибокі (мають малюнок у вигляді плодів або ягід на дні або бортах)	Ø 200	300 $см^3$	
пиріжкові	Ø 175	—	Для хліба, бутербродів (накладанців), пиріжків, булочок, грінок та інших булочних виробів; як підставна тарілка під кокотниці, ікорниці, кокільниці, соусники, креманки, вазочки, конічні склянки і келихи з напоями і солодкими стравами
ікорні	Ø 150	—	Для ікри паюсної
Блюдо			
овальне	Довжина 350 400 – 450	8 – 10 порцій 10 – 12 порцій	Для рибних холодних страв і закусок, деяких м'ясних — порося смажене у цілому вигляді, полядвиця при обслуговуванні бенкетів і подавання страв "у стіл"
кругле	Ø 300 Ø 350	5 – 6 порцій 8 – 10 порцій	Для бутербродів (накладанців), корзиночок і тарталеток з різними продуктами, м'ясного асорті та інших холодних страв з м'яса, птиці, дичини при обслуговуванні бенкетів і подаванні страв "у стіл" і "в обнос"
Оселедниці (продовгуватої звуженої форми з овальними краями)	Довжина 135, 250, 270, 300	—	Для оселедця з гарніром і натурального, риби гарячого і холодного копчення
Лотки (з малими плоскими полями або без них, менші за розміром від оселедниць)	Довжина 135, 250, 270, 300	—	Для шпрот, сиру, масла, сардин, лимона

Посуд	Розміри, мм	Місткість	Призначення
Салатники (квадратної, трикутної, овальної і круглої форми)	—	120, 240, 360, 480, 720, 1000 $см^3$	Для салатів, вінегретів, соління, маринадів
Вази салатні на високій ніжці	∅ 240	6 порцій	Для салатів з крабів, натуральних овочів (при груповому обслуговуванні)
Вази на низькій ніжці	∅ 240	—	Для борошняних кондитерських виробів, тістечок
Соусники різної форми з відтягнутим носиком і ручкою	—	1 – 6 порцій 100, 200, 400 $см^3$ —	Для соусів (в основному холодних) і сметани
Хрінниця (з двома ручками і кришкою)	—	100 – 200 $см^3$	Для соусу хріну
Супові миски з кришками (супниці)	—	4 – 10 порцій	Для перших страв
Чашки			
бульйонні (з однією або двома ручками) з блюдцями	—	350, 400 $см^3$	Для прозорих бульйонів, кулешиків
чайні з блюдцями	—	200, 250 $см^3$	Для чаю, кави з молоком, какао, шоколаду
кавові з блюдцями	—	75 і 100 $см^3$	Для кави чорної, кави по-східному
Піали	—	220, 250, 350, 400 $см^3$	Для національних напоїв (зеленого чаю, кумису) в ресторанах з національною кухнею народів Середньої Азії
Кісе	—	900 $см^3$	Для національних страв (плову, лагману) в ресторанах з національною кухнею народів Середньої Азії
Молочники (закриті)	—	500, 750, 1000 $см^3$	Для молока
Вершківники (відкриті)	—	150, 250, 300, 425 $см^3$	Для вершків до кави, чаю
Чайники			
для заварювання чаю	—	250, 500, 600, 800 $см^3$	Заварювання і подавання чаю
доливні	—	800 – 1600 $см^3$	Для окропу при подаванні чаю парами
Кавовники	—	від 250 до 1400 $см^3$	Для кави чорної
Чарки-підставки для яєць	∅ 35 – 50 мм		Для яєць, зварених не круто і "в мішечок"
Прибор для спецій (відкритий і закритий): сільничка, перечниця, гірчичниця			Для солі, перцю, гірчиці
Блюдця-розетки	∅ 90 мм		Для варення, джему, меду, лимонів, цукру
Вазочки для паперових серветок і квітів			Для сервірування стола

Таблиця 4
Коротка характеристика металевого посуду

Посуд	Місткість	Призначення
Миски супові з кришкою	1, 2, 4, 6 порцій	Для заправних і пюреподібних супів для підтримання їх у гарячому стані
Блюдо		
овальне	1, 2, 3, 5 і 10 порцій	Для других гарячих страв (крім страв із соусом) з м'яса, риби, овочів; великі блюда використовують для групового обслуговування і на бенкетах
кругле	Від 6 до 12 порцій	Для других натуральних смажених страв з м'яса, птиці, овочів, гарячих пиріжків
Баранчик		
круглий з кришкою	Від 1 до 6 порцій	Для припущених і тушкованих у соусі страв з м'яса, птиці, овочів і гарнірів
овальний	Від 1 до 6 порцій	Для других гарячих страв з припущеної і тушкованої в соусі риби, дичини, запечених страв з риби, м'яса, овочів
Соусник	1 – 2 порції	Для гарячих соусів до м'ясних, рибних, овочевих страв
Ікорниця у формі напівбочечки, має кришталеву або скляну вставку (розетку). Простір між вставкою і дном ікорниці заповнюють подрібненим льодом	1, 2, 4 порції	Для зернистої ікри в охолодженому вигляді
Кокільниці у формі раковини	1 порція	Запікання і подавання гарячої закуски з осетрини, судака або інших риб і морепродуктів
Кокотниця (у формі маленької каструльки з довгою ручкою)	90 $см^3$	Запікання і подавання закусок із соусами (гриби в сметані та ін.)
Сковорода	1 – 4 порції	Запікання і подавання різних гарячих закусок (сосиски в томатному соусі, яєчня та ін.), деяких гарячих солодких страв (суфле яблучне, каша гур'ївська та ін.) і деяких других гарячих страв (риба або м'ясо, запечені з гарніром)
Креманка (на високій, середній і низькій ніжці)	1 порція	Для солодких страв, морозива, різних десертів
Турочка	125, 250 $см^3$ (1 – 2 порції)	Приготування і подавання кави по-східному
Кавовник (з кришкою)	1, 2, 4 порції	Для проціджерої чорної кави
Вершківник	2, 4 порції 50 – 200 $см^3$	Для вершків
Молочник	200 – 500 $см^3$	Для молока
Підсклянник	1 порція	Для склянок з чаєм

Посуд	Місткість	Призначення
Самовар	2,5 л	Для чаю
Цукорниця	—	Для цукру
Відерко		
для льоду (з кришкою, а всередині — з решіткою)	—	Для харчового льоду
для шампанського	—	Для охолодження і подавання шампанського та інших ігристих і шипучих напоїв
Підноси		
круглої форми	∅ 50 см	Для перенесення страв, напоїв, посуду
прямокутної форми	50 × 40 см	
	35 × 25 см	Для напоїв
	30 × 30 см	
	25 × 20 см	Для бланку-рахунку, тютюнових виробів, сірників або однієї склянки (келиха) з напоєм
Решітка для спаржі		Для вареної спаржі
Келихи і кружки	50 – 250 $см^3$	Для змішаних напоїв групи "Фрозен", тобто заморожених
Чашки (з блюдцями) кавові	75, 100 $см^3$	Для кави

Таблиця 5

Коротка характеристика скляного і кришталевого посуду

Посуд	Місткість	Призначення
Чарка		
коньячна (у формі бочечки або тюльпана)	25 $см^3$ і більше	Для коньяку
лікерна (на високій ніжці)	25 $см^3$	Для лікерів
горілчана	50 $см^3$	Для горілки, гірких настоянок і наливок
мадерна	75 $см^3$	Для міцних (мадера, херес, портвейн) і десертних вин (мускат, кагор)
рейнвейна (кольорова)	100 $см^3$	Для білих сухих і напівсухих вин
лафітна	125 $см^3$	Для червоних столових вин
для коктейлю типу "Пуус-кава" (на маленькій ніжці витягнутої форми, розширена догори)	50 $см^3$	Для шаруватих коктейлів
для коктейлів	150 $см^3$	Для різних коктейлів без емульгаторів
Келих для шампанського (конічної, видовженої, циліндричної, грушеподібної і конічної форми)	125 – 200 $см^3$	Для шампанського і коктейлів з шампанським
Склянка старомодна (олдфешен)	150 $см^3$	Для коктейлів групи "Олдфешен" і натуральних напоїв з льодом

Посуд	Місткість	Призначення
Склянка Сау	150 см^3	Для коктейлів типу "Сау" з льодом
" Хайбол	200 см^3	Для довгих напоїв групи "Хайбол"
" Хайбол	250 см^3	Для довгих напоїв групи "Фіз" без емульгаторів і "Колінз"
" Хайбол	350 см^3	Для довгих змішаних напоїв з емульгаторами
Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном	250 – 300 см^3	Для кави-глясе, коктейлів плодово-ягідних, молочних з вершками
Склянка чайна (з підсклянником)	250 см^3	Для чаю, кави з молоком, какао
Стопка	125 см^3	Для соків
Креманка	250 см^3	Для солодких страв
Графіни	100 – 1200 см^3	Для соків і напоїв, що відпускаються на розлив
Глечики	1200 – 1750 см^3	Для води, фірмових напоїв, соків, квасу
Салатники	1, 2, 4, 6 порцій	Для салатів
Вази (різні)		Для плодів і ягід, кондитерських виробів, варення
Розетки	∅ 90 – 100 мм	Для варення, меду, джему
Ваза плоска (плато) кольорова	∅ 240, 300 мм	Для торту, тістечок
Вази для квітів (різної форми)		Для квітів
Ваза-крюшонниця (в комплекті з підносом, шістьма келихами і черпаком)	3000 см^3	Для приготування і подавання крюшону
Мірний посуд		
склянка циліндрична (з поділками на 50 і 100 см^3)	100 см^3	Для вимірювання порцій напою
склянка циліндрична (з поділками на 100 і 200 см^3)	200 см^3	Те саме

дів і ягід, кондитерських виробів, салатів-коктейлів.

Скляний посуд прозорий, стійкий проти харчових кислот і лугів, різний за формою і забарвленням. Його широко використовують при повсякденному обслуговуванні.

Кришталевий посуд значно важчий, ніж скляний, має високу міцність, найчастіше він товстостінний з гарним нарізним малюнком, особливим блиском, приємним дзвоном. Цей посуд використовують в основному при обслуговуванні урочистих подій.

Коротку характеристику скляного і кришталевого посуду подано в табл. 5.

§ 2. Столові прибори

Столові прибори поділяють на основні і допоміжні. Основні прибори призначені для індивідуального користування, за допомогою їх їдять, допоміжні — для колективного, за допомогою їх нарізують, розкладають або перекладають їжу із загального блюда в тарілки відвідувача.

Виготовляють столові прибори з мельхіору і з нержавіючої сталі. Прибори з мельхіору використовують для сервірування стола при обслуговуванні бенкетів, а з нержавіючої сталі — при щоденному обслуговуванні.

До **основних** належать закусочні, рибні, столові, десертні і фруктові прибори, ложки чайна і кавова, виделки для раків, гарячих закусок з риби (кокільна).

Закусочний прибор (ніж, виделка) подають до закусок усіх видів. Довжина ножа дорівнює приблизно діаметру закусочної тарілки.

Рибний прибор (ніж, виделка) використовують при споживанні рибних гарячих страв. Рибний ніж тупий, нагадує лопатку, виделка має короткі зубчики і більше заглиблення між середніми зубчиками, щоб зручно було відокремлювати м'якоть від кісток.

Столовий прибор (ніж, виделка, ложка) призначений для споживання перших і других гарячих страв. Довжина столового ножа дорівнює приблизно діаметру столової мілкої тарілки, довжина виделки, ложки — трохи менша. Столові ложки і виделки також використовують для перекладання закусок, других страв і гарнірів із загального блюда в тарілку споживача.

Десертний прибор (ніж, виделка, ложка) подають до десертів.

Десертний ніж має вужче лезо, ніж закусочний із загостреним кінчиком, довжина його приблизно дорівнює діаметру десертної тарілки, а десертної ложки і виделки — трохи менша. Десертний ніж і виделку подають до гарячих солодких страв, а ложку до солодких страв, які не потрібно різати на частини — морозиво, десерти, приготовлені у фризері, муси, ягоди з молоком або вершками, желе.

Фруктовий прибор (ніж, виделка) менший за розміром від десертного. Виделка має два або три зубчики. Використовують прибор при подаванні плодів (яблук, груш тощо), кавунів, динь.

Ложку чайну використовують при подаванні чаю, кави з молоком, какао, а також яєць, зварених не круто і "в мішечок".

Ложку кавову використовують при споживанні кави чорної і кави по-східному.

Ложку бульйонну використовують при подаванні перших страв у бульйонних чашках.

Виделка для раків — довга, з двома зубчиками на кінці, використовують для розбирання раків, крабів, омарів.

Виделку для устриць використовують при споживанні їх. Один з трьох зубчиків (лівий) міцніший і призначений для відокремлення м'якоті устриці від раковини.

Виделку кокільну використовують при споживанні гарячих закусок з риби, три зубчики її коротші і ширші, ніж у десертної.

До **допоміжних** приборів (рис. 8) належать:

лопатка — для перекладання страв з м'яса;

лопатка кондитерська — для перекладання тістечок, торта;

лопатка фігурна з прорізами — для перекладання рибних гарячих, холодних страв, особливо риби заливної, яка завдяки прорізам у лопатці добре утримується на ній;

лопатка десертна фігурна — для нарізування і перекладання солодких страв;

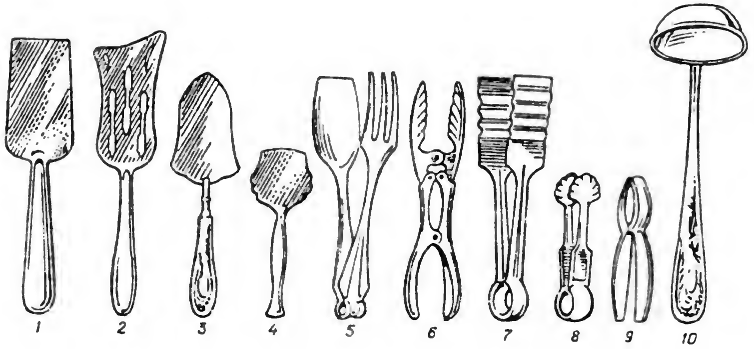
прибор для перекладання страв (у вигляді лопатки і виделки, із з'єднаними кінцями ручок);

щипці для кондитерських виробів (великі) — для перекладання борошняних кондвиробів;

щипці для спаржі — для перекладання спаржі з решітки в тарілку, випускають їх у комплекті з решіткою для спаржі;

щипці для цукру (маленькі) — для перекладання грудочок цукру з цукорниці в чашку відвідувача;

щипці для горіхів — використовують для розколювання горіхів, мають міцні,



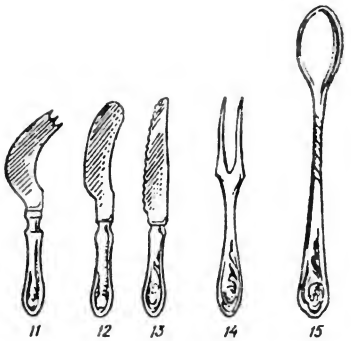


Рис. 8. Допоміжні столові прибори:
1 — лопатка для перекладання страв з м'яса; *2* — лопатка для перекладання страв з риби; *3* — лопатка для перекладання кондитерських виробів; *4* — лопатка для нарізування і перекладання солодких страв; *5* — прибор для перекладання страв; *6* — щипці кондитерські; *7* — щипці для спаржі; *8* — щипці для цукру; *9* — щипці для горіхів; *10* — черпак для порціонування перших страв; *11* — ніж-виделка для сиру; *12* — ніж для масла; *13* — ніж-пилка для нарізування лимонів; *14* — виделочка лимонна; *15* — ложка барна

плоскі гофровані зубчики із заглибленням для горіхів;

черпаки — для порціонування перших, солодких страв і молока (місткістю 500, 250, 200 см³);

ніж-виделка — має серповидну форму із зубчиками на кінці, призначений для нарізування і розкладання сиру, який подають шматком;

ніж для масла — має лезо у вигляді напівдуги, використовують для надрізування і перекладання вершкового масла;

ніж-пилка — для нарізування лимонів;

виделочка лимонна — для перекладання скибочок лимона — має два гострих зубчики;

виделка дворожкова — для перекладання шматочків оселедця;

виделка-лопатка для шпрот— для перекладання рибних консервів (шпрот, сардин) — має широку основу у вигляді лопатки, п'ять зубчиків з'єднані в кінці перемичкою, що виключає деформування риби;

ложка для салатів — для перекладання салатів з багатопорційного посуду. За розміром вона більша від столової ложки, інколи кінчик її роблять у вигляді трьох зубчиків;

ложка барна — для розмішування компонентів змішаних напоїв. Вона має довгу ручку (35—40 см завдовжки) з п'ятачком на кінці.

§ 3. Столова білизна

У підприємствах масового харчування використовують столову білизну — скатертини, серветки, ручники і рушники.

Скатертини (білі і кольорові) використовують для накривання столів. Білі скатертини називають столовими,

а кольорові — чайними. Скатертини можуть бути розміром, см: 250 × 173, 173 × 173, 208 × 173, 280 × 173, 200 × 250. Бенкетні скатертини підприємства шиють самі, оскільки вони великих розмірів — 1730 — 1400 мм завширшки і від 3 до 12 м завдовжки.

Для накривання столів при організації бенкету-фуршету використовують призбирану на шнурку тканину, яку прикріплюють до скатертини, що накриває стіл. Ця тканина повинна закривати відстань від кришки стола до підлоги. Тканина (в основному це штучний шовк) може бути різного кольору (однотонна) — червона, блакитна, зелена та ін.

На столи з гарною деревною фактурою замість скатертин для кожного відвідувача кладуть серветки розміром 35 × 50 см, які замінюють у кінці обслуговування.

Серветки для сервірування стола виготовляють розміром 46 × 46 см (білі столові) і 35 × 35 см (чайні кольорові).

Ручники офіціанти використовують при подаванні страв. Їх виготовляють розміром 35 × 85 см з білого полотна.

Рушники 1 — 2 м завдовжки, 40 см завширшки використовують для протирання і полірування посуду, витирання рук.

§ 4. Зберігання та облік столового посуду і приборів

Столовий посуд, прибори і білизну, що надходять у підприємство масового харчування, перевіряє за накладною і оприбутковує завідуючий складом. Частину посуду, приборів і столової білизни він передає в сервізну і приміщення для зберігання білизни. Завідуючий сервізної несе матеріальну відповідальність за кількість і якість одержаного посуду, приборів і білизни. Весь посуд і прибори він розміщує за видами в шафах або на стелажах так, щоб ними було зручно і легко користуватися.

Перед початком роботи метрдотель або бригадир офіціантів отримує необхідний для сервірування посуд і прибори під розписку в спеціальному журналі.

За збереженість посуду і приборів у залі відповідають метрдотель і офіціанти.

Частину посуду, необхідного у процесі обслуговування, офіціанти отримують у сервізній під особисту відповідальність, розписавшись у відповідному журналі.

У міру використання офіціанти здають посуд і прибори у мийну, отримуючи замість нього чистий.

Після того як відвідувачі встали із-за стола, весь посуд і прибори, навіть якщо частину з них не було використано, слід здавати у відділення для миття, а серветки замінювати чистими.

В кінці робочого дня офіціанти повертають посуд і прибори матеріально відповідальній особі сервізної, роблячи відповідні записи в журналі.

Розділ

V

ПІДГОТОВКА ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ У БАРІ, БУФЕТІ

Підготовка до обслуговування відвідувачів у барі, буфеті передбачає такі етапи:

прибирання приміщень;
розміщення меблів;
отримання і підготовку посуду, приборів, столової білизни для сервірування столів;
попереднє сервірування столів;
організацію робочого місця бармена, буфетника;
підготовку персоналу до роботи, інструктаж.

§ 1. Прибирання примішень і розмішення меблів

Прибирання приміщень для обслуговування відвідувачів. Приміщення для обслуговування відвідувачів прибирає прибиральниця на початку і в кінці робочого дня. Під час прибирання обов'язково видаляють пил з карнизів, панелей, обладнання, меблів, підвіконників, світильників, декоративних решіток, миють кімнатні квіти, декоративні рослини, підлогу. Паркетну підлогу або з килимовим покриттям прибирають сухим способом, а із синтетичних матеріалів — вологим.

Приміщення прибирають за 1 – 2 год до відкриття підприємства. В разі потреби протягом дня зал прибирає чергова прибиральниця. В кінці робочого дня після прибирання із залу посуду, приборів, столової білизни підлогу обов'язково замітають вологою щіткою. Після кожного прибирання приміщення ретельно провітрюють.

Розміщення меблів у залі. В залі бару для обслуговування відвідувачів розміщують барну стойку, в буфеті — буфетний прилавок, столи, крісла, серванти. Правильне розміщення меблів сприяє створенню затишку в залі, раціональному використанню площі залу. Розміщення меблів залежить від конфігурації залу, форми і виду меблів. Якщо в залі використовують столи різної форми, то прямокутні краще встановлювати біля стін, а круглі і квадратні — посередині. Столи прямокутної форми слід ставити рядами паралельно один одному, квадратні — по діагоналі або в шаховому порядку (рис. 9).

Не рекомендується розміщувати столи на одній лінії із вхідними дверима. Від стін їх ставлять на відстані 10 – 20 см.

Розміщуючи меблі, слід залишати проходи достатньої ширини. Головний прохід у залі повинен бути 1,2 – 1,5 м, додаткові між групами столів — 0,9 – 1,2 м, для підходу до окремих місць — 0,6 м. Крісла розміщують так, щоб від-

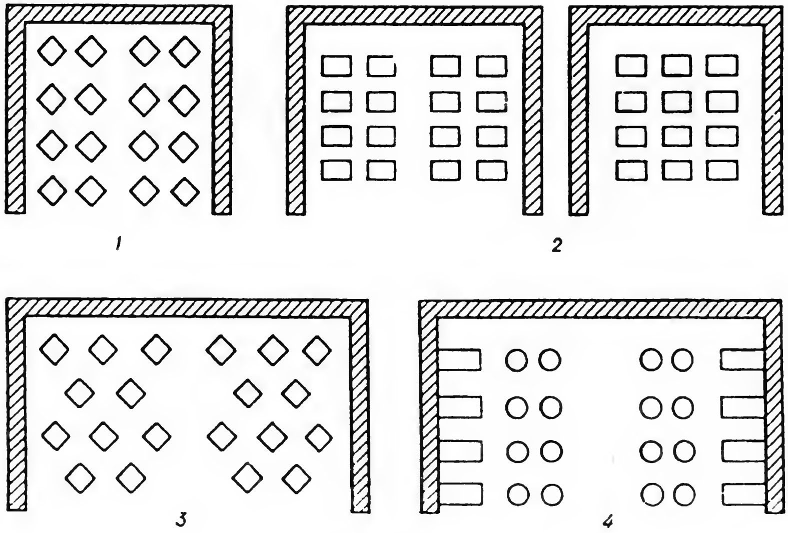


Рис. 9. Варіанти розміщення столів у залі:
1 — по діагоналі; *2* — рядами; *3* — в шаховому порядку; *4* — біля стін і рядами

стань від краю стола до спинки крісла становила 0,5 м.

Якщо в залі використовують дивани, то їх встановлюють біля стін і в центрі так, щоб утворилися ізольовані ложі.

Підсобні столи офіціантів для обслуговування відвідувачів за трьома-чотирма обідніми столами встановлюють біля стіни або колони так, щоб зручно було обслуговувати відвідувачів.

Серванти розміщують у простінках і біля колони.

У деяких барах, буфетах встановлюють високі кафетерійні столи, за якими відвідувачі приймають їжу і напої стоячи.

§ 2. Отримання і підготовка столового посуду, приборів, столової білизни

Після закінчення прибирання залу і розміщення меблів, за дві години до відкриття бару бригадир офіціантів або черговий по залу офіціант отримує під розписку в сервізній посуд і прибори, а в приміщенні для зберігання столової білизни — скатертини, серветки, рушники і рушники. Предмети сервірування видають відповідно до кількості столів і норм оснащення. Кількість скатертин, необхідних для накривання столів (включаючи і підсобні столики), визначають, виходячи з кількості столів у залі, і передбачають запас невеликої кількості скатертин (по 2—4 шт.).

Якщо в залі бару (буфету) встановлено столи, які мають гігієнічне пластмасове покриття, їх скатертинами не накривають. У цьому випадку використовують серветки розміром 35 × 50 см. Кількість таких серветок визначають, виходячи з кількості місць у залі (передбачають 5—6 шт. як запасні в разі забруднення).

Серветки для відвідувачів видають з розрахунку 3—6 шт. на місце, запас столових приборів, чарок і тарілок не повинен перевищувати 20 % від кількості місць (приблизно 3—4 шт. на місце).

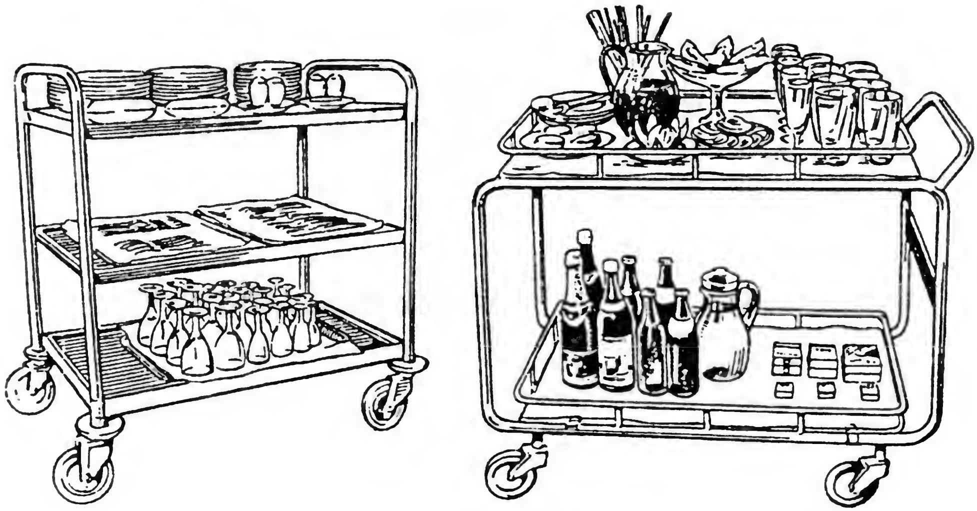


Рис. 10. Візки офіціанта

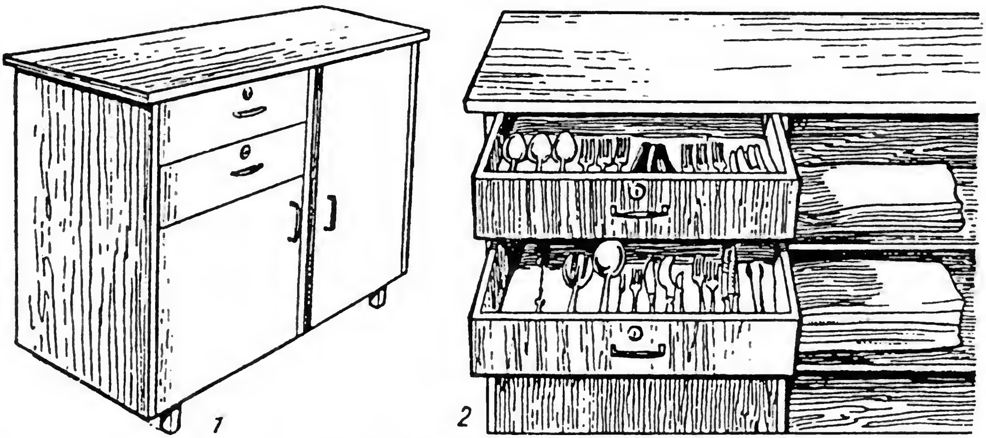


Рис. 11. Сервант офіціанта:
1 — загальний вигляд; *2* — підготовлений до роботи

На кожного офіціанта видають ручники по 4—5 шт. і рушники — 2—3 шт.

При отриманні посуду, приборів, білизни слід обов'язково звернути увагу на їх стан. Фарфоровий і скляний посуд повинен бути чистим, без тріщин і щербин, металевий і прибори — чистими, без залишків їжі, не деформованими, без подряпин, скатертини, серветки, ручники — чистими, накрохмаленими, відпрасованими. Тарілки заносять у зал стопками (глибокі по 10—15 шт., мілкі — по 15—20 шт.), келихи, чарки — на підносах, накритих тканинною серветкою, ніжками вгору, прибори — на підносі, накритому серветкою, зверху їх також накривають серветкою. Для полегшення праці офіціантів при

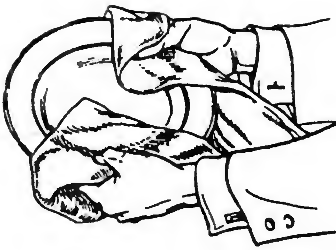


Рис. 12. Техніка полірування тарілки

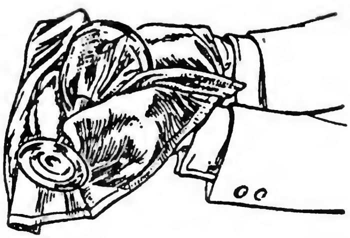


Рис. 13. Техніка полірування чарки

доставці посуду, приборів, білизни в зал використовують візки (рис. 10).

Запас столової білизни, посуду, приборів, отриманих до початку обслуговування, розміщують у серванті на визначених місцях для зберігання (кожен вид окремо) (рис. 11). Після роботи посуд, прибори, білизну повертають особі, яка видала їх, зробивши відповідно запис про це в журналі обліку посуду, приборів, білизни.

Якщо в процесі обслуговування мали місце бій, втрати посуду, приборів, про це зазначають у журналі. Вартість посуду, який став непридатним з вини відвідувача, оплачується ним за рахунком, що виписує офіціант, а з вини обслуговуючого персоналу — винним працівником підприємства. Якщо посуд став непридатним у процесі обслуговування (з'явилися тріщини, щербини тощо), його списують за рахунок підприємства.

Підготовка столового посуду і приборів для сервірування столів. Посуд і прибори, призначені для сервірування, ретельно полірують до блиску чистим рушником, додержуючи при цьому певних правил. При поліруванні тарілок їх тримають ребром через рушник лівою рукою, а правою, поступово покручуючи, навколо осі протирають другим кінцем рушника (рис. 12), потім протирають середину і дно тарілки. Чарки, фужери протирають, тримаючи їх через ручник за основу лівою рукою (не можна тримати за ніжку, оскільки вона може відламитися), а правою, взявши другий кінець рушника, який вводять усередину, і повертаючи його, протирають всередині і зверху, а потім ніжку (рис. 13). Вузькі келихи протирають так само, щільно заштовхуючи всередину вільний кінець рушника. Для полірування приборів рушник беруть у ліву руку (рис. 14), вкладають у неї ручки приборів (ножі лезом вліво, виделки — зубчиками вниз) і ретельно полірують правою рукою поглиблення ложок, леза ножів, зубчики виделок і заглиблення між

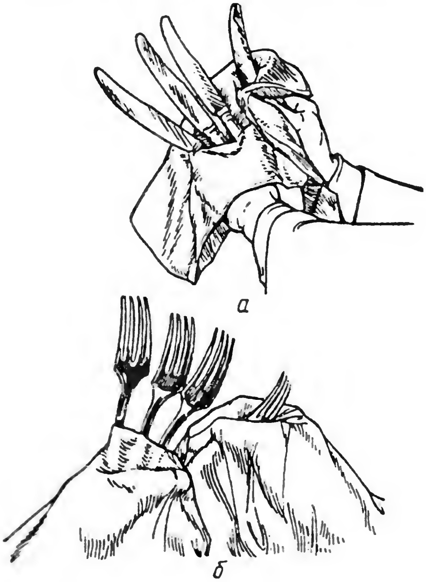
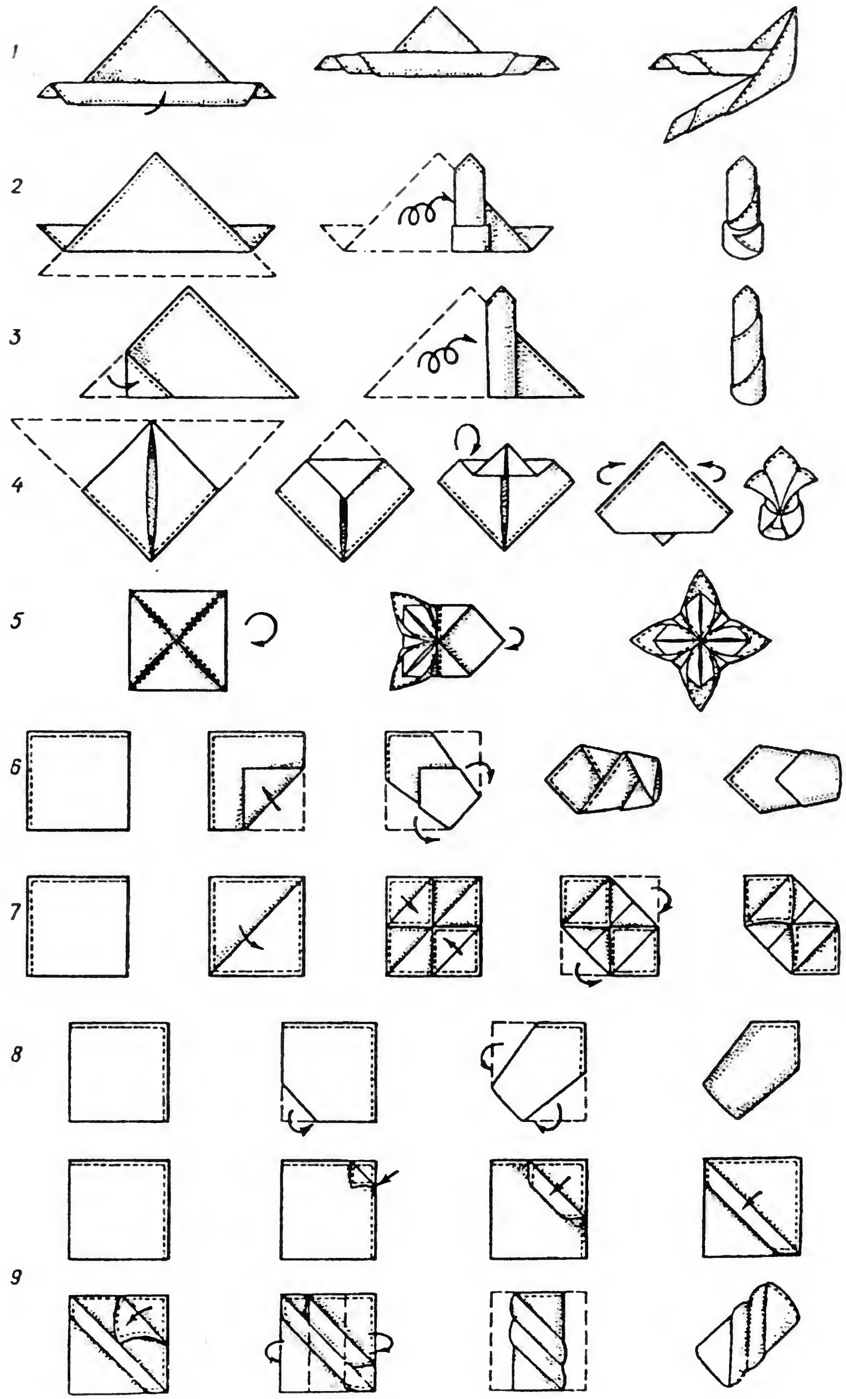


Рис. 14. Техніка полірування столових приборів: *а* — ножів; *б* — виделок


1
2
3
4
5
6
7
8
9

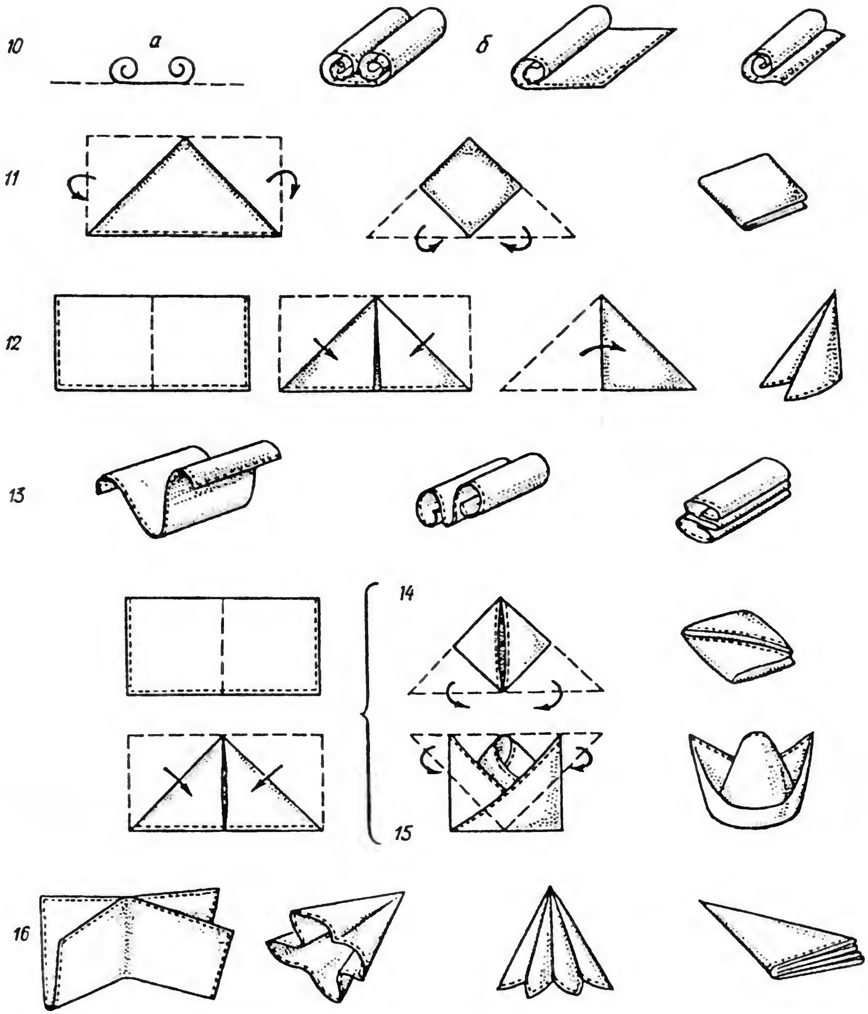


Рис. 15. Варіанти складання тканинних серветок:
1 — щипці; *2* — свічка; *3* — колона вита; *4* — зайчик; *5* — тюльпан; *6* — кишенька; *7* — цукерка; *8* — пелюсток; *9* — рулет; *10* — валик (*а* — двосторонній, *б* — односторонній); *11* — подушечка; *12* — ракета; *13* — книжка; *14* — конверт; *15* — корона; *16* — парасолька

ними. Підготовлені посуд і прибори розміщують на підноси, накриті тканинною серветкою, зверху їх також накривають серветкою.

Вимитий посуд і прибори спочатку протирають насухо, а потім полірують другим чистим і сухим рушником. Білі від води плями на посуді протирають спочатку вологим рушником, а потім полірують.

Одночасно підготовляють прибори для спецій. Їх миють і витирають насу-

хо щодня. Сільнички наповнюють на 3/4 об'єму просіяною сіллю. Поверхню солі вирівнюють, а край сільнички витирають рушником, у закритих сільничках отвір у дні закривають пробкою. Перець насипають у перечницю, отвір у дні закривають так само, як і у сільничках, пробкою. Гірчичницю наповнюють також на 3/4 об'єму і вставляють ложечку. На прохання відвідувачів на стіл подають також флакончики з оцтом і олією.

Тканинні серветки — обов'язковий предмет сервірування стола. Вони повинні бути чистими, злегка накрохмаленими (напівм'якими), добре відпрасованими і гарно складеними (фото 2). Забороняється використовувати серветку повторно без прання.

Є багато способів складання серветок, але всі вони мають відповідати .єдиній вимозі — складати їх слід так, щоб у розгорнутому вигляді вони не були пом'яті.

Варіанти складання тканинних серветок подано на рис. 15.

Складені серветки розкладають на закусочні тарілки, інколи на стіл між ножем і виделкою (якщо немає закусочної тарілки).

§ 3. Загальні правила сервірування стола

Сервірування стола — завершальний етап у підготовці залу до обслуговування.

Сервірування стола — це підготовка стола до обслуговування, тобто правильне розміщення в певному порядку всіх необхідних для цієї мети предметів (посуду, столової білизни, приборів та ін.).

Стіл сервірують у такій послідовності: спочатку накривають його скатертинами або тканинними серветками, розміщують тарілки і прибори, потім скляний (кришталевий) посуд для напоїв, розкладають серветки і ставлять прибори для спецій, вази з квітами.

Така послідовність дає можливість швидко і правильно розмістити необхідні предмети сервірування, не допускає бою посуду, особливо скляного і кришталевого.

Накривання стола скатертиною. Відпрасовані скатертини офіціант розкладає на кожний стіл. Потім скатертину, складену вчетверо, розгортає так, щоб у запрасованому вигляді розмістити її вздовж довжини стола. Потім обома руками бере край скатертини, яка знаходиться між зовнішнім пружком (який прилягає до стола) і середньою запрасованою складкою, притримує її, викидаючи руки вперед. Потім опускає середню запрасовану складку, акуратно натягуючи скатертину на кришку стола (рис. 16).

Стіл невеликого розміру можна накрити скатертиною, взявши її за край і струсивши над столом.

Скатертина повинна звисати з усіх боків стола приблизно на 25 – 35 см так, щоб пружок її досягав поверхні сидінь крісел (не нижче), а добре запрасована середня складка скатертини проходила по осі стола.

Столи, що мають гігієнічне пластмасове покриття, скатертинами не накривають, у цьому випадку використовують тканинні серветки розміром 35 × 50 см. Серветки розкладають на столі проти кожного місця відвідувача, на них при сервіруванні розміщують посуд і прибори.

Сервірування стола тарілками. При цьому офіціант бере стопку (8 – 10 шт.) кожного виду тарілок окремо на рушник (або серветку) на ліву руку, а правою розкладає їх на столі.

Кожну тарілку слід брати великим і вказівним пальцями, витягнутими в одному напрямку вздовж бортика, а рештою пальців підтримувати її. При серві-

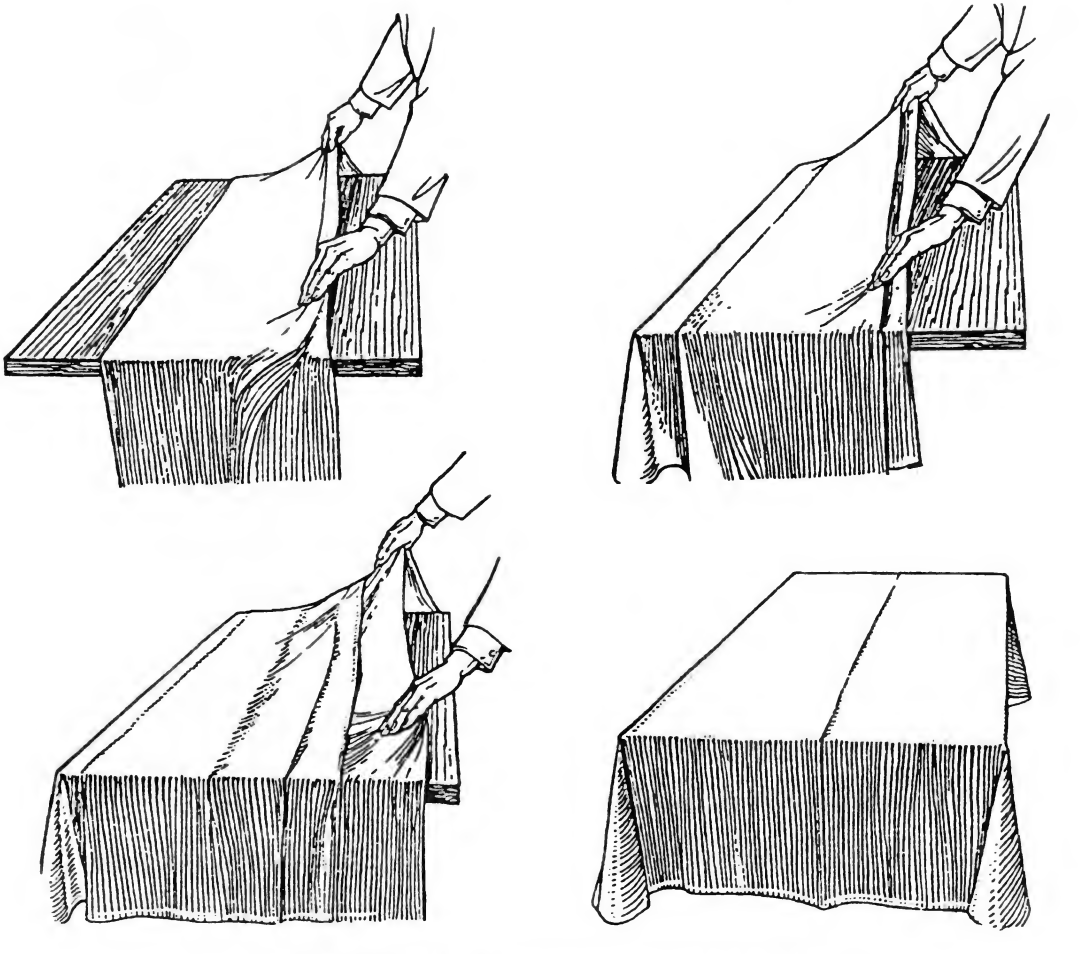


Рис. 16. Послідовність накривання стола скатертиною

руванні стола мілкими столовими і закусочними тарілками офіціант повинен переміщуватися вздовж стола справа наліво, а пиріжковими — зліва направо. Пиріжкові тарілки зручніше розміщувати лівою рукою, тримаючи ручник із стопкою тарілок у правій руці. Закусочну або столову мілку тарілку розміщують на відстані 2 см від краю стола. Бортики пиріжкових тарілок і столових мілких або закусочних повинні бути на одній лінії від центра стола.

Сервірування стола приборами. З обох боків від мілкої столової або закусочної тарілки розкладають столові прибори. Для цього офіціант бере піднос або тарілку з підготовленими приборами на долоню правої руки, а лівою розкладає виделки (столову, рибну, закусочну) зубчиками догори. Потім перекладає піднос на долоню лівої руки, а правою рукою спочатку розкладає ножі (столовий, рибний, закусочний) лезом до тарілки і столову ложку (справа від

тарілки) між закусочним і рибним ножами.

Десертні прибори розміщують за закусочною тарілкою: ніж і ложку ручкою вправо, а виделку — ручкою вліво або у вигляді віяла (ніж, виделка, ложка) (рис. 17).

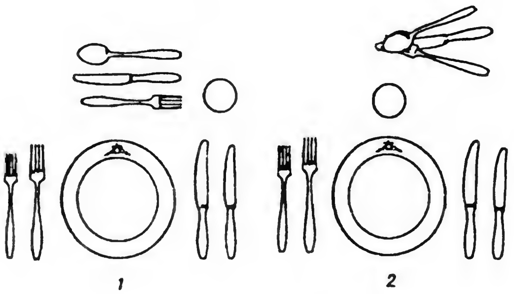


Рис. 17. Варіанти розміщення десертних приборів:
1 — паралельно; *2* — віялом

Відстань між тарілкою і приборами, а також між самими приборами повинна бути 0,5 см.

Всі прибори розміщують паралельно один одному і перпендикулярно до краю стола. Відстань між кінцями ручок приборів і краєм стола така сама, як і в тарілок — 2 см.

Кількість і назви приборів, які використовують для сервірування, визначають, виходячи з меню. Так, якщо меню передбачено тільки холодні закуски, то стіл сервірують закусочними приборами, якщо в нього входять холодні закуски і другі гарячі м'ясні страви, то закусочними і столовими. Якщо меню включає закуски, гарячі страви з м'яса і риби, стіл сервірують закусочними, рибними і столовими приборами (рис. 18).

Сервірування стола скляним (кришталевим) посудом для напоїв. Скляний (кришталевий) посуд для напоїв розміщують за закусочною тарілкою; відстань між ними і краєм тарілки не менш як 0,5 – 1,0 см ("центральна" схема) або на лінії пересікання верхнього краю тарілки з кінцями ножів ("права" схема) (рис. 19).

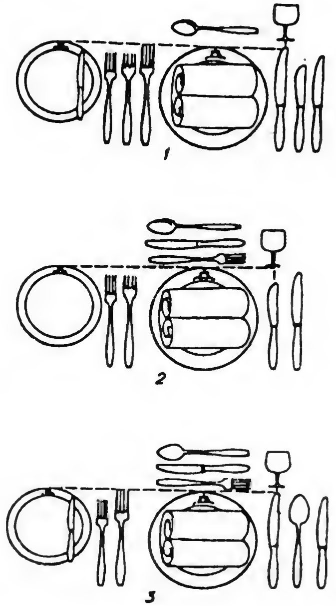


Рис. 18. Варіанти сервірування стола при подаванні:
1 — холодної закуски, рибної і м'ясної страви, десерту; *2* — холодної закуски, рибної страви, десерту; *3* — холодної закуски, першої страви, м'ясної страви, десерту

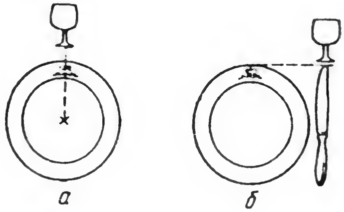


Рис. 19. Схеми сервірування стола фужерами:
а — "центральна"; *б* — "права"

Кількість і асортимент предметів зі скла (кришталю), необхідних для сервірування, залежать від асортименту напоїв, які замовив відвідувач.

Скляним (кришталевим) посудом для напоїв стіл сервірують з підноса або з руки, при цьому фужери, келихи і чарки слід брати тільки за ніжки.

При сервіруванні з підноса відполіровані фужери, келихи, чарки (кожний вид окремо) ставлять на покриті серветкою підноси (краще перевернутими). Піднос із посудом офіціант тримає на долоні лівої руки і, пересуваючись вздовж стола (справа наліво), правою рукою розміщує фужер або келих, чарки (зліва направо). При широкому асортименті замовлених напоїв (на бенкеті) всі інші предмети зі скла або кришталю для напоїв розставляють у другому ряду. Більше трьох предметів в один ряд не ставлять.

При сервіруванні з руки офіціант бере фужери (келихи, чарки) між пальці лівої руки (рука повернута долонею вгору), а правою рукою бере по черзі кожний фужер (келих, чарку) і ставить його на стіл (рис. 20).

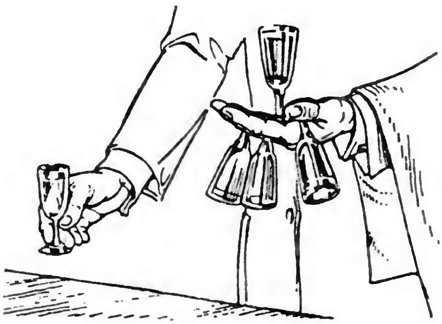


Рис. 20. Сервірування скляним посудом з руки

Прибори для спецій з сіллю і перцем. Їх розміщують у середній частині стола в спеціальних підставках або на пиріжковій тарілці. Прибором з гірчицею, олією і оцтом стіл не сервірують, їх подають на прохання гостей.

Квіти — прикраса стола, тому їх ставлять у невисоких вазах (по 3—5 шт.) в центрі стола. Використовують тільки свіжі садові і польові квіти.

§ 4. Характеристика видів сервірування стола

Сервірування стола може бути попереднє і додаткове. Попереднє сервірування стола виконують у процесі підготовки залу до обслуговування відвідувачів (до приходу відвідувачів), що дає змогу прискорити процес обслуговування.

Попереднє сервірування стола передбачає мінімальну кількість предметів, які можуть бути використані при подальшому виконанні замовлення.

Набір предметів, призначених для попереднього сервірування, встановлює в кожному підприємстві метрдотель на основі вивчення споживчого попиту і асортименту закусок, страв і напоїв, записаних у меню.

Попереднє сервірування стола може бути різним і залежить від характеру обслуговування (сніданок, обід за обіднім або комплексним меню, вечірнє обслуговування за меню порціонних страв, обслуговування бенкету).

Керуючись основними правилами, офіціанти можуть творчо підходити до сервірування стола. При цьому слід пам'ятати про тематичну і естетичну спрямованість підприємства, національні особливості, потребу створення комфортних умов для відвідувачів.

Для сніданку стіл сервірують пиріжковою тарілкою, яку ставлять зліва, відступивши від краю стола 8—8,5 см, закусочними приборами (виделкою і ножем). Виделку кладуть зліва від того місця, де стоятиме тарілка, в якій подаватимуть закуску, зубчиками вгору,

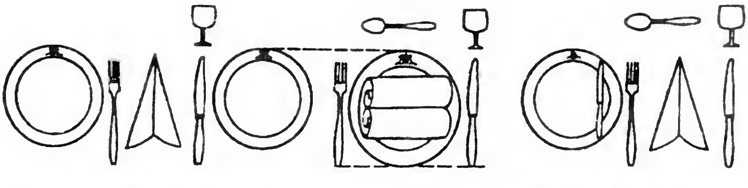


Рис. 21. Варіанти попереднього сервірування стола для сніданку

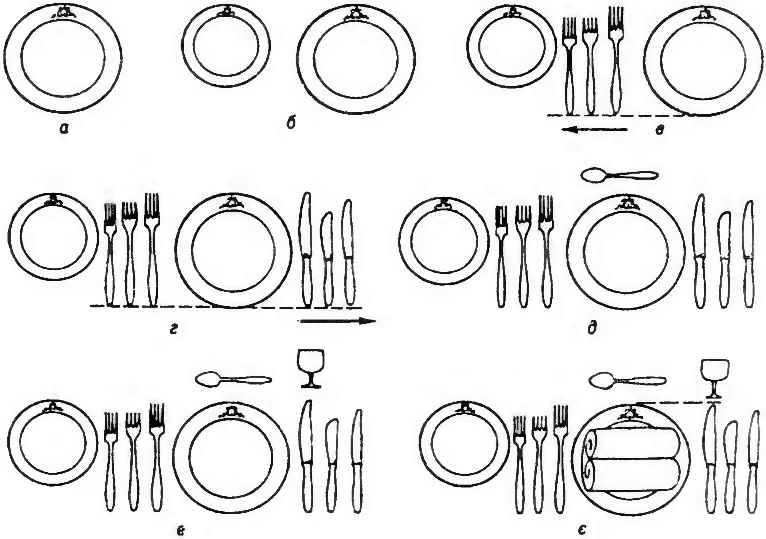


Рис. 22. Варіанти послідовності попереднього сервірування стола для обслуговування у вечірній час (*а—є*)

ніж — справа, лезом до тарілки. Прибори розміщують на відстані 2 см від краю стола, між ними кладуть серветку. Це сервірування можна доповнити фужером, чайною ложкою, закусочною тарілкою (якщо закуски подають у салатниках), ножем для масла (рис. 21). Посередині стола ставлять прибори для спецій і вазочку з квітами.

Для обіду стіл можна сервірувати піріжковою тарілкою, столовими приборами (виделкою, ножем і ложкою), фужером і серветкою, оскільки обов'язковою складовою частиною його (з 12 до 17 год) для більшості відвідувачів є перші і другі гарячі страви. Якщо відвідувач замовляє закуску, то сервірування доповнюють закусочною тарілкою і закусочними приборами (ножем і виделкою). Посередині розміщують прибори для спецій і вазочку з квітами.

Попереднє сервірування до вечері повинно бути більш святковим, урочистим. Відвідувачі, як правило, замовляють закуску, другі гарячі страви, напої. Тому стіл сервірують закусочною і піріжковою тарілками, закусочними і столовими приборами (ножі і виделки), фужером, келихом, чаркою, гарно складеною тканинною серветкою, яку кла-

дуть на закусочну тарілку (рис. 22). Посередині ставлять прибори для спецій і вазочку з квітами.

При обслуговуванні бенкетів стіл сервірують згідно з меню замовлення. При цьому не повинно бути зайвих предметів сервірування. Слід пам'ятати, що двома однаковими предметами сервірування — тарілками, приборами, чарками, навіть якщо вони необхідні згідно з меню замовлення, стіл не сервірують. На стіл виставляють тільки по одному предмету кожної назви, а після використання їх прибирають і замінюють такими самими предметами. Так, якщо в меню передбачено дві закуски — рибна і м'ясна, то стіл сервірують однією закусочною тарілкою і одним закусочним прибором (ножем і виделкою). Після того як відвідувач з'їсть рибну закуску, офіціант прибирає використані закусочну тарілку і прибори і перед подаванням м'ясної закуски ставить чисті.

При сервіруванні стола не можна ставити відразу дві закусочні тарілки (одна на одну) і класти два закусочних прибори.

§ 5. Організація роботи бармена, буфетника

Організація роботи *бармена* залежить від особливостей кожного підприємства. Там, де виробництво невелике і за стойкою передбачено лише одне робоче місце, бармен сам і отримує замовлення, і готує продукцію, і відпускає її, і розраховується з відвідувачами. У великих барах у зміні можуть працювати одночасно 2—3 бармени, які розподіляють обов'язки між собою. Якщо бар постачається напівфабрикатами із спеціалізованих цехів, то працівники тільки швидко доводять напої, закуски, десерти до готовності, оформляють їх і відпускають.

Робочий день бармена умовно можна розподілити на дві частини: час, який він витрачає на підготовку підприємства до відкриття і попереднє приготування визначеної кількості продукції, і час, протягом якого відбувається основна виробничо-торгова діяльність. Ці частини різні за тривалістю. Так, підготовчий період звичайно займає близько 1/3 робочого дня, проте за цей час слід підготувати для реалізації основну масу продукції.

Робоче місце бармена має бути обладнане всім необхідним для роботи. Зліва від нього розміщують підноси, покриті лляними серветками або рушником з посудом для подавання коктейлів, необхідний інвентар (шейкер, мірний посуд, ложечки, щипці, ключі для відкривання банок, пляшок з водою, штопор, рушники для протирання стойки), нарізані цитрусові плоди і ягоди (для оформлення напоїв).

Справа ставлять пляшки з напоями, глечики, графіни із сиропами, соками у певній послідовності: в першому ряду — сиропи і соки, в другому зліва направо розміщують коньяк, горілку, ром, лікери, кріплені і натуральні вина, а також подрібнені горіхи, терті вафлі і шоколад.

Перед барменом кладуть соломку для коктейлів, чашку-термос, відерко з льодом, обробну дошку для нарізування фруктів, цитрусових та інших продуктів, справа біля дошки — інвентар для нарізування (ножі кухарські, карбувальні).

Перед початком роботи згідно з меню і виписаною накладною-вимогою бармен отримує зі складу на кілька днів роботи продукти, необхідні для приготування змішаних напоїв з доготівельного цеху — продукти для накладанців та освіжаючі холодні напої, солодкі страви, холодні закуски.

Такі компоненти коктейлів, як сиропи (чайний, кавовий, цукровий), деякі

види соків (лимонний, апельсиновий), гарніри до напоїв — "п'яні вишні", лимонні або апельсинові спіральки, фрукти і ягоди на шпажці, "цукрову паморозь" та ін., бармен підготовляє сам.

Технологія приготування напоїв потребує високої майстерності, досвіду і знань від бармена.

Бармен повинен бути людиною творчою і володіти універсальною майстерністю — кулінара, кондитера і майстра з приготування змішаних напоїв.

Якість продукції барів багато в чому залежить від того, як цей бар забезпечений необхідним посудом, приборами, інвентарем та інструментами.

Для роботи в барі слід мати такий інвентар:

обробні дошки для нарізування фруктів, овочів, хліба;
ножі кухарської трійки;
ножі для нарізування фруктів;
спеціальний ніж для знімання цедри з цитрусових;
карбувальний ніж для карбування плодів і овочів;
виделки для наколювання цитрусових;
тертки для натирання мускатних і волоських горіхів, шоколаду, цедри лимона;
лійки різних розмірів, виготовлені із пластмаси, частина з них повинна мати вмонтоване волосяне ситечко;
розсіювач для цукрової пудри;
шпажки коктейльні для наколювання різних фруктів, маслин;
шпажки і виделки пластмасові для бутербродів (накладанців) і дрібних закусок (рис. 23);
пляшечки з дешевими корками для відмірювання і розбризкування компонентів, які належать до ароматичних модифікаторів;
ситечко або стрейнер (плоске сито з ручкою, всередині обідка якого прикріплені пружинки для утримування його на склянці);
ручну соковижималку;
виделки для фруктів і овочів;
щипці для харчового льоду;
вінчик для збивання;
млинки для перемелювання кави, цукру, горіхів, мигдалю, чорного перцю;
відерка для харчового льоду;
мішечок для подрібнення льоду для окремих напоїв;
дерев'яний молоток для подрібнення льоду;
контейнер для зберігання льоду прямокутної або квадратної форми з ізоляційною прокладкою;
лопатку для наповнення контейнера льодом;
підставку для зберігання яєць — дерев'яну, пластмасову або паперову;
шумівку для виймання смажених виробів із фритюру;
друшляк, сита для проціджування, протирання продуктів;
дерев'яні качалки для розкачування тіста;
дерев'яні копистки для перемішування;

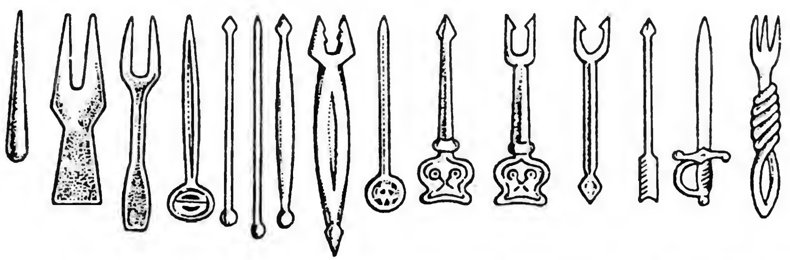


Рис. 23. Пластмасові шпажки і виделки для бутербродів (накладанців) і дрібних закусок

кухарські лопатки;
прибори для перекладання готових закусок, десертів;
ножі-лопатки для нарізування і перекладання десертів.

Основним інструментом, який використовують при приготуванні коктейлів способом інтенсивного перемішування компонентів уручну, є *шейкер*. Шейкер може бути виготовлений зі скла, металу або бути комбінованим. Він складається з основи, де відбувається змішування, фільтра і ковпачка (кришки). Фільтр служить для відокремлення напою від льоду.

Барна склянка, або склянка для змішування, використовується для розмішування змішаних напоїв, які не містять підсолоджуючого компонента і емульгаторів. Її виготовляють із товстостінного скла або кераміки (місткістю до 1 л) конусоподібної форми з носиком для зливання змішаного напою. Склянка має перегородку для затримання льоду і мірні поділки для приготування кількох змішаних напоїв. У ній можна приготувати 5—6 коктейлів або інших змішаних напоїв.

Барна ложка (див. рис. 8), або ложка для розмішування, призначена для змішування компонентів у барній склянці. Ложка повинна бути з нержавіючої сталі, срібла або пластмаси (місткістю 5 см^3). Вона має довгу ручку з п'ятачком на кінці. Форма ручки може бути спіральною або круглою, 35—40 см завдовжки.

Фільтр використовують для відокремлення льоду від напою. Він складається з металевої пластини з отворами і вушками, а також пружини. Вушка призначені для торцевої, пружина — для бічної фіксації фільтра на барній склянці або на основі шейкера. Фільтр повинен точно входити у верхній діаметр барної склянки або шейкера. Отвори призначені для відокремлення шкірочок і насіння цитрусових при вижиманні їх уручну над барною склянкою.

Прибор комбінований (див. рис. 5) — відкривач важільного типу в комбінації зі штопором і пристроєм для пробивання дірок у банках.

Ключ консервний виготовляють з нержавіючої сталі з дерев'яною або пластмасовою ручкою. Використовують для відкривання консервованих продуктів.

Штопор (див. рис. 5) призначений для відкупорювання пляшок з корковим укупорюванням. Він буває простим і з спеціальним обмежувачем для шийок пляшок.

Пневматичний пристрій (див. рис. 5) використовують для відкривання пляшок з корковим укупорюванням. Він складається з поршня, порожнистої голки, важеля.

Барні пробки штопорні призначені для закривання відкритих пляшок.

Дéшеві пробки мають спеціальний пристрій для розбризкування визначеної норми рідини (деш = 1/32 унції, або 3—4 краплі). Їх використовують як насадку на шийку пляшки.

Пробки-крапельниці призначені для відмірювання однієї краплі рідини для ароматизації коктейлів.

Дозаторні пробки використовують для відмірювання певної дози компонентів коктейлів. Випускають їх на одну або дві унції, або на 50 мл.

Пробки для шампанського із спеціальним затискачем і гвинтом використовують для закривання відкритих пляшок із шампанським.

Розливні пробки (гейзери) використовують для розливання натуральних напоїв із пляшок. Їх виготовляють у вигляді металевої трубочки з отвором для повітря.

Корковиловлювач — інструмент із зігнутим гачком, дротиками, за допомогою яких можна захопити корок, що потрапив у пляшку.

Мірний посуд — це мензурки, мірні склянки та ін.

Мензурки виготовляють зі скла конусної форми, витягнутої донизу. Для відмірювання рідини на мензурку наносять поділки ($см^3$). Місткість мензурок може бути від 50 $см^3$ і вище (див. рис. 6).

Мірні склянки для приготування змішаних напоїв використовують місткістю 25 $см^3$, або 0,025 л; 50 $см^3$, або 0,05 л; 28 $см^3$, або 0,028 л, так звані "поні", що дорівнюють одній унції. Мірні склянки місткістю 42 $см^3$, або 0,042 л, є стандартною мірою для віски під назвою "Джігер".

Мірні склянки для співвідношень у частинах виготовлені у формі циліндра з поділками 1/8, 1/4, 1/2, 1/3, 2/3, 3/4, 1 для стандартного коктейлю 50 $см^3$.

Посуд для подавання напоїв виготовляють зі скла, кришталю, фарфору або металу (див. табл. 5).

Чарку для лікерів і ординарного коньяку місткістю до 25 $см^3$ виготовляють з тонкого скла з вузьким дном на ніжці, а для коньяку — у формі тюльпана.

Чарка для коктейлю типу "Пуус-кава" і шарових коктейлів має витягнуту форму, що розширюється вгору, і маленьку ніжку, місткість її до 50 $см^3$.

Стопку для міцних натуральних напоїв місткістю до 50 $см^3$ виготовляють з товстого скла.

Чарку для коктейлів без емульгаторів місткістю 150 $см^3$ з ніжкою виготовляють з тонкого скла.

Чарка для вин міцних або десертних (типу Портвейн, Мадера) має місткість 75 $см^3$.

Чарку для білого сухого вина (рейнвейну) місткістю 100 $см^3$ виготовляють з кольорового скла.

Чарка для червоного сухого вина (лафітна) має місткість 125 $см^3$.

Келих для шампанського і коктейлів із шампанським виготовляють місткістю від 125 до 200 $см^3$ у вигляді вазочки (креманки), конусо- і грушоподібної форми.

Келих "Сау" має місткість 250 $см^3$, ніжку, форма його така сама, як і у фужера для подавання коктейлів "Сау" з емульгаторами.

Склянка "Хайбол" місткістю від 150 до 350 $см^3$ має товсте дно і скошені вгору стінки. За призначенням цю склянку поділяють на:

"старомодну" (олдфешен) місткістю 150 $см^3$. Призначена для подавання коктейлів групи "Олдфешен", а також натуральних напоїв з льодом;

"Сау" місткістю 150 $см^3$ для подавання коктейлів типу "Сау" з льодом;

"Хайбол" місткістю 200 $см^3$ для подавання високих напоїв групи "Хайбол";

"Хайбол" місткістю до 250 $см^3$ для подавання високих напоїв групи "Фіз" без емульгаторів і "Коллінз";

"Хайбол" місткістю до 350 $см^3$ для подавання довгих змішаних напоїв з емульгатором.

Чашку для пуншу (фарфорову або скляну) місткістю 250 $см^3$ з ручкою використовують для подавання крюшонів, пуншів. Сервірують разом з глечиком або крюшонницею.

Срібні або металеві келихи і кухлі різної місткості — від 50 до 250 $см^3$ призначені для подавання змішаних напоїв групи "Фрозен", тобто заморожених.

Чашку чайну (з блюдцем) місткістю 200, 250 $см^3$ використовують для подавання чаю, кави з молоком, какао.

Чашка кавова (з блюдцем) місткістю 75, 100 $см^3$ призначена для подавання кави чорної і по-східному.

Посуд для подавання закусок:
тарілка закусочна діаметром 200 мм — для подавання холодних закусок, може бути підставною тарілкою під кокотниці, кокільниці і порціонні сковороди;
фужери, келихи, вазочки і креманки (скляні) — для подавання салатів-коктейлів;

кокотниці — для запікання і подавання грибів, птиці;
кокільниці — для запікання і подавання риби;
порціонні сковороди — для приготування гарячих закусок.

Для подавання десертів використовують тарілки десертні діаметром 200 мм, креманки, вазочки, вази для фруктів, тортів, солодких страв.

Для подавання прозорих бульйонів використовують бульйонні чашки з блюдцями, для подавання других гарячих страв — столові мілкі тарілки діаметром 240 мм.

В обов'язки *буфетника* входять: отримання покупних товарів і готової кулінарної продукції, оформлення буфетної стойки і вітрин, організація робочого місця, відпускання продукції відвідувачам і розрахунок з ними.

Покупні товари (мінеральні і фруктові води, винно-горілчані, тютюнові і кондитерські вироби — цукерки, печиво та ін.) буфетник отримує на декілька днів роботи зі складу буфету або базового підприємства; кисломолочні продукти, гастрономічні товари, кондитерські і хлібобулочні вироби — від постачальників на день реалізації; обідню продукцію (на замовлення, яке було зроблено заздалегідь) — за 15—20 хв до початку роботи буфету, а потім протягом робочого дня (у міру реалізації продукції) з виробництва буфету або базового підприємства.

Відпуск покупних товарів і готової кулінарної продукції в буфети оформляють накладними і денними заборними листами, в яких вказують годину відпуску.

Отриману продукцію буфетник підготовляє до реалізації, оформляє буфетну стойку ще до відкриття буфету.

При оформленні вітрин і стойки слід враховувати температуру відпуску закусок і страв, товарне сусідство, поєднання товарів за кольором, розміром, способи розміщення товарів (ступінчастий, віялоподібний, у вигляді піраміди та ін.).

Продукцію, яка має обмежені строки реалізації і потребує охолодження, розміщують в охолоджувальній вітрині, гарячі закуски і страви — на марміті, а решту продукції — на буфетній стойці і полицях неохолоджувальної вітрини.

Для оформлення вітрин продукцію розкладають в закусочні тарілки, вази, блюда, лотки і прикрашають її зеленню, фігурно нарізаними овочами. Біля кожного виду продукції розміщують цінники, де вказують назву її, розмір порції і вартість.

Для прискорення процесу обслуговування гастрономічні товари (ковбаси, шинку, сир, рибу солону, копчену та ін.) заздалегідь нарізують і порціонують, потім викладають на лотки або блюда; сосиски, сардельки, варену ковбасу перед варінням обчищають від штучної оболонки і порціонують, після варіння їх не переважують, оскільки маса їх не змінюється; хліб нарізують, викладають у лотки, зверху накривають чистою серветкою або рушником, щоб він не засихав; консерви відкривають, порціонують у закусочні тарілки і оформляють.

На робочому місці буфетника повинні бути настільні циферблатні ваги, обробна дошка, гастрономічні ножі, інструменти для відкривання пляшок, прибори для розкладання готової продукції, мірний інвентар і достатня кількість необхідного посуду для відпускання закусок, страв і напоїв (згідно з асортиментом продукції, яка реалізується в буфеті).

§ 6. Підготовка бармена, буфетника, офіціанта до роботи. Вимоги, які ставляться до них

Після підготовки робочого місця бармена (*буфетника*) і *залу бару* (*буфету*) до обслуговування бармену, офіціанту, буфетнику відводиться час для особистої підготовки.

Наступним етапом підготовки є вивчення асортименту закусок, страв і напоїв меню і цін на них, консультація у метрдотеля або завідуючого виробництвом з незрозумілих питань.

Офіціант повинен мати також кулькову ручку, копірувальний папір для виписування рахунків у двох примірниках, інструмент для відкривання пляшок, мікрокалькулятор, гаманець, чистий носовичок, робочий паспорт і ручник, який захищає його руки від опіків при подаванні гарячих страв, а манжети одягу — від забруднень. Ручник має бути складений вдвоє по довжині і знаходитися на лівій руці офіціанта. У вечірній час після закінчення сервірування стола до початку обслуговування офіціант може тримати ручник у руці у складеному вигляді. Не рекомендується класти ручник у кишеню, на плече або тримати під рукою.

Після підготовки офіціантів (барменів, буфетників) до роботи метрдотель збирає їх у залі і провадить інструктаж. Під час інструктажу він перевіряє готовність персоналу, розбирає зауваження відвідувачів і адміністрації за попередній день (зміну), ознайомлює з новими закусками, стравами, напоями, інформує про кількість реалізованої власної продукції і покупних товарів за минулий день (зміну), відповідає на запитання офіціантів.

Бармен (офіціант, буфетник) перебуває у постійному контакті з відвідувачами. Від них значною мірою залежать репутація і популярність бару, буфету.

Кожний бармен, офіціант, буфетник повинен мати необхідну загальну культуру, знати методику роботи і техніку обслуговування, бути ввічливим у спілкуванні з відвідувачами, мати добру пам'ять, швидко і точно робити підрахунок, знати товарознавство продовольчих товарів, технологію приготування напоїв, закусок, десертів, норми закладання продуктів, ціни, назви і призначення посуду, інвентарю, які використовуються в підприємстві, норми етикету, правила поведінки за столом.

Крім професійних знань і досвіду бармен, офіціант, буфетник повинні стежити за своїм зовнішнім виглядом, правильною осанкою, бути підтягнутими, елегантно одягненими, мати добрі манери і слух, правильну дикцію.

Особливістю роботи бармена, офіціанта, буфетника є те, що вони при обслуговуванні відвідувачів порціонують і подають напої, закуски, десерти, провадять розрахунок з відвідувачами, а бармени, крім того, ще й готують напої, деякі закуски і десерти на очах у відвідувачів. Тому вони повинні суворо додержувати правил особистої санітарії і гігієни.

Розділ

VI

ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ У ЗАЛІ

Обслуговування в барі (буфеті) складається з таких елементів: зустріч і розміщення відвідувачів у залі, приймання і оформлення замовлення; передавання замовлення на виробництво; отримання буфетної продукції; подавання замовлених закусок, страв і напоїв; розрахунок з відвідувачами.

§ 1. Зустріч і розміщення відвідувачів у залі

При вході в бар (буфет) відвідувачів повинен зустріти швейцар, у вестибюлі — гардеробник, в залі — метрдотель, офіціант.

При зустрічі відвідувачів швейцар відкриває і закриває двері, інформує їх про розміщення приміщень бару (буфету).

Гардеробник приймає від відвідувачів верхній одяг, взуття та інші особисті речі (парасольки, портфелі, сумки та ін.), видає жетон, де вказано місце зберігання речей.

Метрдотель, а в його відсутність бригадир офіціантів або офіціант, який вільний у цей час від обслуговування, зустрічає при вході в зал відвідувачів, вітається з ними і запрошує в зал. Він повинен іти попереду, вказуючи відвідувачам дорогу до вільних місць за столом або барною стойкою. Якщо в залі немає вільних місць за окремими столами, то відвідувачів за частково зайнятими столами розміщують з дозволу тих, хто вже сидить, і за згодою з тими, що прийшли. Якщо стіл замовлений, то на нього заздалегідь ставлять табличку з надписом "стіл замовлено".

Метрдотель повинен підвести відвідувачів до барної стойки або стола і допомогти їм правильно зайняти місця: жінка повинна сісти першою, справа від чоловіка (метрдотель може злегка відсунути крісло і запропонувати їй сісти).

§ 2. Приймання і оформлення замовлення

Після того як відвідувачі займуть місця за столом чи барною стойкою, офіціант (бармен) подає меню. При обслуговуванні групи відвідувачів за столом офіціант подає меню жінці, підійшовши до неї зліва (якщо жінок за столом кілька, то старшій за віком, а якщо за столом тільки чоловіки, то старшому з них).

Офіціант (бармен) повинен запропонувати відвідувачам свої послуги у виборі закусок, страв, напоїв. Якщо відвідувачі не потребують допомоги офіціанта (бармена), він повинен відійти, даючи їм можливість самим ознайомитися з асортиментом продукції.

Переконавшись, що відвідувачі ознайомилися з меню, офіціант (бармен)

підходить до них і бере замовлення. Приймаючи замовлення, офіціант повинен стояти біля відвідувача справа від нього, не торкаючись стола, крісел.

На прохання відвідувачів офіціант (бармен) повинен дати характеристику страв, винно-горілчаних виробів, зазначених у меню, і дати певні поради. Замовлення на винно-горілчані напої приймають одночасно із замовленням на страви.

Замовлення офіціант (бармен) записує на пронумерованих бланках рахунків, вкладених у тверді обкладинки, на долоні лівої руки, вкритої складеним ручником. Бланк рахунку заповнюють у двох примірниках (під копірку). У ньому вказують прізвище офіціанта (бармена), дату обслуговування, назву і кількість закусок, гарячих страв, десерту, буфетної продукції, ціну однієї порції і суму всіх замовлених порцій. Зміст замовлення офіціант обов'язково зачитує відвідувачу, попереджає його про час виконання, особливо порціонних страв.

Бланки рахунків є документами суворої звітності. Книжка бланків рахунків має бути пронумерована. Видається вона офіціанту перед початком роботи метрдотелем або касиром під розписку. Облік виданих бланків ведуть у спеціальній книзі обліку рахунків, де вказують номер першого і останнього бланків рахунку.

Одночасно офіціант отримує у метрдотеля бланки реєстрів на здавання копій рахунків, заповнених і вручених відвідувачам.

§ 3. Послідовність виконання замовлення

Отримавши замовлення, офіціант повинен скласти план його виконання, щоб прискорити обслуговування відвідувачів.

Відвідувачів слід обслуговувати за такою схемою: офіціант спочатку йде в сервізну, де добирає необхідний посуд для закусок, гарячих страв і десертів, який разом із замовленням подає на роздачу доготівельного цеху. Кухарю-роздавальнику при цьому вказує, скільки порцій слід покласти в кожну вазу, блюдо, салатник, а також передає побажання відвідувачів щодо приготування закусок і страв.

При обслуговуванні групи відвідувачів за одним замовленням закуски і страви відпускають і подають на стіл у багатопорціонному посуді: вазах, салатниках (місткість їх повинна відповідати кількості порцій), блюдах. Це дає можливість кухарям гарно оформити закуски і страви.

З доготівельного цеху офіціант направляється в зал, підходить до бармена, передає йому замовлення на змішані напої і винно-горілчані вироби.

Потім офіціант вибиває чеки на касовому апараті для отримання продукції в доготівельному цеху і у бармена.

§ 4. Отримання буфетної продукції, замовлених страв і напоїв

Спочатку в буфеті або у бармена офіціант одержує мінеральну і фруктову воду, а потім на виробництві послідовно холодні і гарячі закуски, бульйони, другі гарячі страви, десерт. Замовлені напої (винно-горілчані і змішані) подає відразу або до певної страви.

Перед отриманням буфетної продукції, закусок, страв і напоїв офіціант вибиває чек і подає його буфетнику (бармену) або на роздачу доготівельного цеху.

При отриманні напоїв, фруктів та інших виробів офіціант звертає увагу на:
відповідність їх замовленню за назвою, повнотою асортименту і якістю;
чистоту зовнішньої частини пляшок (вони повинні бути протерті);

цілісність заводського укупорювання і етикеток із штампом даного підприємства;
температуру напоїв (соки і холодні напої при подаванні повинні мати температуру 8 – 12 °С).

Винно-горілчані вироби відпускають у пляшках або на розлив у графінах, в разі індивідуального замовлення — 50 г напою в чарці.

При отриманні холодних закусок особливу увагу звертають на їх оформлення, гарячих — на чистоту посуду, наявність папільоток на ручках кокотниць і серветок, складених трикутником, на ручках кокільниць або порціонних сковорідок. Це необхідно для того, щоб відвідувачі не попекли собі ліву руку, якою притримуватимуть посуд під час їжі. Закуски ставлять на піднос, покритий серветкою, і переносять у зал на підсобний стіл.

При отриманні бульйонів офіціант звертає увагу на чистоту посуду, температуру (65 – 70 °С), зовнішній вигляд бульйону. Бульйонні чашки з бульйоном, борошняні або інші вироби до бульйону офіціант ставить на піднос, накритий серветкою, який переносить у зал на підсобний стіл.

Отримання других гарячих страв. Другі гарячі страви відпускають з виробництва в металевому посуді (одно- або багатопорціонних блюдах, баранчиках, сковородах) або в фарфоро-фаянсовому, керамічному. Гарніри і соуси можна відпускати окремо від основного продукту: гарячі — в металевому посуді, холодні — у фарфоровому.

При отриманні других гарячих страв офіціант повинен:
поставити за допомогою ручника на піднос стопку підігрітих мілких столових тарілок;
звернути увагу на відповідність кількості порцій замовленню, зовнішній вигляд, оформлення страв, чистоту посуду, особливо країв овальних і круглих блюд, температуру страви (75 – 85 °С);
поставити блюда за допомогою ручника на піднос і доставити в зал на підсобний стіл.

При отриманні солодких страв особливу увагу звертають на страви, які відпускають у скляному (кришталевому) посуді, щоб на ньому не було тріщин.

Інтервали між отриманням і подаванням різних страв встановлюють офіціант і відвідувач за домовленістю.

§ 5. Доставка готової продукції в зал

Готову продукцію в зал офіціант доставляє на підносі або на візку офіціанта.

Для перенесення посуду, страв, напоїв офіціант використовує великі, середні або малі підноси. Найзручніші круглі підноси діаметром 50 см.

Підноси можна переносити на лівій руці на кінчиках розчепірених напівзігнутих чотирьох пальців і витягнутого великого пальця лівої руки на рівні плеча (рис. 24, *а*) або використовуючи площу всієї долоні на рівні зігнутого ліктя (див. рис. 24, *б*), у двох руках, тримаючи трохи нижче грудей (посуд з напоями).

При перенесенні підноса слід додержувати таких правил: підноси покривати тканинною серветкою, щоб предмети не ковзалися і не побилися; не піднімати піднос вище від рівня плеча; не перевантажувати його; не переносити на одному підносі буфетну і кухонну продукцію; не ставити піднос на обідній стіл; не носити його порожнім в опущеній вниз руці.

Страви і напої на підносі слід розміщувати так: тяжкий посуд із стравами



а

б

Рис. 24. Техніка перенесення підноса:
а — на кінчиках пальців; *б* — на долоні руки

або напоями розміщують ближче до офіціанта; високий — у центрі підноса; низький і легкий — ближче до країв підноса.

Візок офіціанта можна використовувати для перевезення продукції в зал і одночасно як підсобний столик. Візком можна під'їхати до будь-якого обіднього стола, уникнувши зайвих рухів, які виникають тоді, коли перед подаванням офіціант порціонує продукцію на підсобному столі або серванті.

§ 6. Подавання напоїв, закусок і страв, розрахунок з відвідувачами

Страви і напої подають у такій послідовності: безалкогольні напої, хліб, фрукти, холодні і гарячі закуски, перші страви, другі гарячі страви з риби, м'яса, птиці, дичини, овочів, круп, бобових, борошна і молочних продуктів, яєць, десерт і гарячі напої.

Винно-горілчані вироби і змішані напої подають до замовлених страв. Коктейлі п'ють до і після їжі.

Спочатку офіціант подає мінеральну і фруктову воду, запас якої може бути в залі в холодильній шафі. На підсобному столі він відкупорює пляшки, протирає шийку серветкою (рис. 25) і з дозволу відвідувачів наливає напій у фужер (насамперед обслуговує жінок). При цьому офіціант повинен стояти справа від відвідувача, тримаючи пляшку в правій руці так, щоб її етикетка була повернута до відвідувача. Воду наливають у фужери, заповнюючи їх на 1/3 або 1/2 (пляшка не повинна торкатися фужера). Охолоджену воду з льодом подають у глечиках або графінах, при індивідуальному обслуговуванні — в склянках конічної або циліндричної форми.

При подаванні соків, квасів, морсу в глечику групі відвідувачів офіціант бере глечик з напоєм у праву руку і ставить на поставлену заздалегідь мілку тарілку ручкою вправо. Отримавши дозвіл на наливання напою, офіціант знімає кришку, кладе її на мілку тарілку, бере ручку глечика правою рукою і, підходячи до кожного відвідувача справа, наливає напій у посуд, поставлений при досервіровуванні стола (кухоль для квасу або морсу, склянка для соку, фужер для фірмового напою), посуд заповнює на 2/3 об'єму (не торкаючись краєм глечика до склянок).

Під час подавання винно-горілчаних напоїв аперитив (Мадеру, Херес, Вермут, Марсалу, коньяк, міцні коктейлі) подають перед початком бенкету або обіду.

Винно-горілчані напої подають разом із закусками і стравами. Щоб виявити смакові якості як напою, так і закуски (страви), їх слід вдало поєднувати.

Офіціанти (бармени, буфетники), приймаючи замовлення у відвідувача,

заповнюючи їх на 1/3 або 1/2 (пляшка не повинна торкатися фужера). Охолоджену воду з льодом подають у глечиках або графінах, при індивідуальному обслуговуванні — в склянках конічної або циліндричної форми.

При подаванні соків, квасів, морсу в глечику групі відвідувачів офіціант бере глечик з напоєм у праву руку і ставить на поставлену заздалегідь мілку тарілку ручкою вправо. Отримавши дозвіл на наливання напою, офіціант знімає кришку, кладе її на мілку тарілку, бере ручку глечика правою рукою і, підходячи до кожного відвідувача справа, наливає напій у посуд, поставлений при досервіровуванні стола (кухоль для квасу або морсу, склянка для соку, фужер для фірмового напою), посуд заповнює на 2/3 об'єму (не торкаючись краєм глечика до склянок).

Під час подавання винно-горілчаних напоїв аперитив (Мадеру, Херес, Вермут, Марсалу, коньяк, міцні коктейлі) подають перед початком бенкету або обіду.

Винно-горілчані напої подають разом із закусками і стравами. Щоб виявити смакові якості як напою, так і закуски (страви), їх слід вдало поєднувати.

Офіціанти (бармени, буфетники), приймаючи замовлення у відвідувача, повинні в разі потреби давати поради з цього питання. Основні поради щодо подавання винно-горілчаних напоїв подано в табл. 6.

Подаючи винно-горілчані напої, слід додержувати таких правил.

Відвідувачу спочатку показують закупорену пляшку, повернувши її етикеткою до нього. Для цього пляшку ставлять на накриту ручником долоню лівої руки (рис. 26, *а*). Так само можна показати одночасно і дві пляшки різних напоїв. Їх ставлять на накриту ручником долоню лівої руки так, щоб одна з них займала частину долоні і опиралася на мізинець, а другу пляшку утримують великим, вказівним і середнім пальцями. Дві пляшки з напоями можна тримати за шийки (рис. 26, *б*). Етикетки також повинні бути повернуті до відвідувача.

Відкупорюють пляшку тільки після того, як відвідувач дасть на це згоду (так, щоб він бачив). Для відкупорювання пляшок використовують комбінований прибор (ніж, штопор і ключ для відкривання пляшки), пневматичний пристрій, спеціальний штопор (див. рис. 5).

Пляшки з кронекорковим укупорюванням відкривають комбінованим прибором (ключем для відкривання пляшок) або спеціальним ключем, який діє за принципом важеля.

Пляшки з корковим укупорюванням відкупорюють штопором, який вкручують у корок (рис. 27), або комбінованим прибором (рис. 28), пневматичним пристроєм (рис. 29). Голку пневматичного пристрою через корок вводять усередину пляшки і за допомогою поршня накачують у пляшку повітря. Надлишкове повітря виштовхує корок з пляшки.

Винно-горілчані напої офіціант наливає в чарки на 3/4 їх місткості. При цьому він не повинен торкатися пляшкою келиха або чарки відвідувача (рис. 30), а закінчивши наливати, слід шийку пляшки злегка підняти і, тримаючи над чаркою, повернути її за годинниковою стрілкою, щоб краплина напою не впала на скатертину. Після цього, протерши шийку пляшки ручником або серветкою, ставить пляшку на стіл перед відвідувачем.

Напої наливають правою рукою, підійшовши до відвідувача справа. Якщо підійти справа неможливо, офіціант підходить до відвідувача зліва і наливає напій лівою рукою. Не можна наливати напої через стіл або брати в руку чарку (келих, фужер) гостя і наливати в нього біля стола або на підсобному столі.

Шампанське подають охолодженим до 8—10 °С. Для цього пляшки з шам-

Таблиця 6
Основні поради подавання винно-горілчаних напоїв

Спиртний напій	Температура подавання, °С	Посуд для подавання	Закуски і страви, до яких пропонуються напої
Горілка, гіркі настоянки (Старка, Мисливська, Ювілейна, Петровська)	10	Чарка горілчана	Холодні закуски
Міцні вина (Мадера, Херес, Портвейн)	18	Чарка мадерна	Перші страви
Столові вина			
білі	12—18	Чарка рейнвейна	Гарячі закуски з риби
червоні	12—18	Чарка лафітна	Гарячі закуски з м'яса
Білі сухі або напівсухі вина (Перлина степу, Тібіані, Сільванер, Аліготе, Фетяска, Ркацителі, Наддніпрянське)	18	Чарка рейнвейна	Гарячі страви з риби, морепродуктів, птиці і дичини
Червоні сухі вина (Ткемалі, Оксамит України, Мукузані, Матраса)	15—18 30 (взимку)	Чарка лафітна	Гарячі страви з м'яса і дичини
Сухе і напівсухе шампанське	15—18	Келих	Гарячі страви з птиці і дичини
Напівсолодкі столові вина (Чхавері, Твіші, Тетра, Псоу)	15—18	Чарка рейнвейна	Овочеві страви з цвітної капусти, квасолі, спаржі, фаршировані овочі, грибні страви
Десертні вина (Мускат, Токай, Лідія, Південна ніч, Кагор, Шемеха, Салхіно)	10—12	Чарка мадерна	Солодкі страви, плоди і ягоди
Напівсолодке, солодке і мускатне шампанське	8—10	Келих	Плоди і ягоди, цукерки, десертні страви, кондитерські вироби, морозиво, шоколад, негострий сир, мигдаль, фісташки
Коньяк	18—20	Чарка коньячна	Чорна кава, лимон, чай, фрукти
Лікери	18—20	Чарка лікерна	Чорна кава

панським заздалегідь вміщують у відерце з льодом, зверху накривають серветкою так, щоб верхня частина пляшки була відкрита.

Відкупорюють шампанське тільки після дозволу відвідувача. Відкупорювати пляшку слід обережно з мінімальним шумом: шийку пляшки накривають серветкою; пляшку тримають злегка під нахилом, але не схиляються над нею і не повертають її у бік відвідувача; великий палець лівої руки весь час тримають на корку, а правою рукою обережно розкручують дротяний замок, потім пляшку беруть у праву руку (під серветкою), лівою рукою обережно

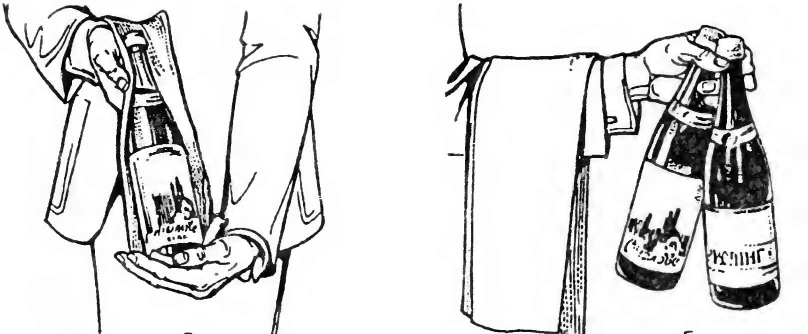


Рис. 26. Способи рекомендації напоїв

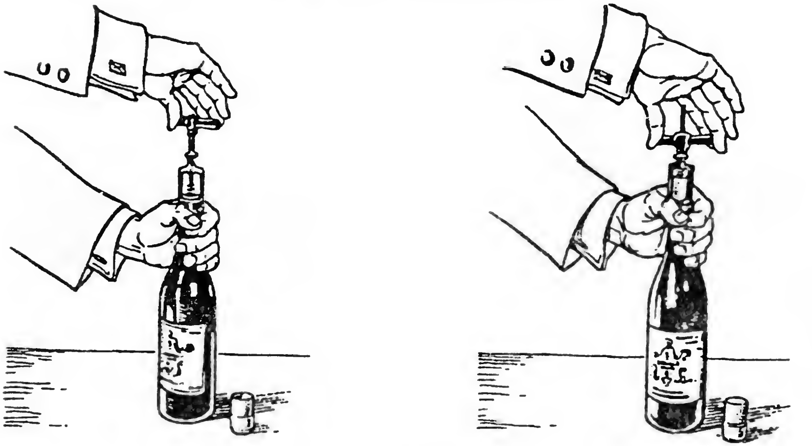


Рис. 27. Відкупорювання пляшки спеціальним штопором



Рис. 28. Відкупорювання пляшки комбінованим прибором



Рис. 29. Відкупорювання пляшки пневматичним пристроєм

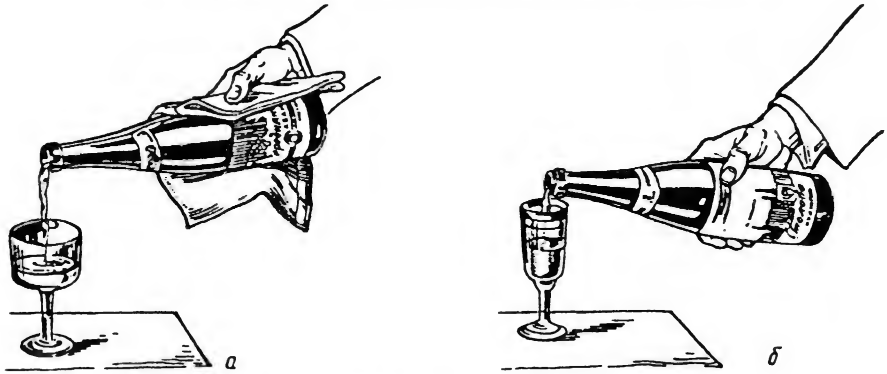


Рис. 30. Способи наповнення чарки вином:
а — білим; *б* — червоним

витягують корок, повертаючи його в шийці пляшки і поступово випускаючи вуглекислий газ, що виділяється.

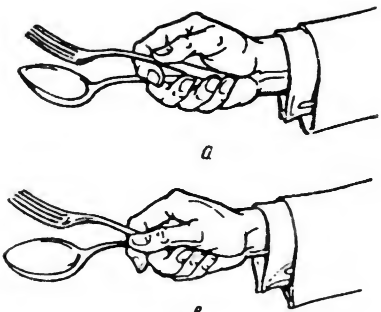
Наливають шампанське в келихи відразу ж після відкупорювання пляшки. Келихи наповнюють обережно, тонкою цівкою в два прийоми, щоб спала піна.

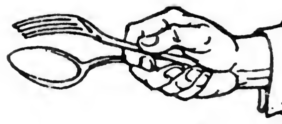
Способи подавання закусок і страв. Закуски і страви в ресторанах, кафе, барах, буфетах можна подавати трьома способами: "в обнос" (французький спосіб); "у стіл", тобто розміщення закусок і страв на столі (російський спосіб); з попереднім порціонуванням закусок і страв на підсобному або приставному столі (англійський спосіб).

Подавання страв "в обнос". Застосовують при звичайному (традиційному) і спеціальному (на бенкеті) обслуговуванні. "В обнос" можна подавати холодні закуски і страви, гарячі закуски і другі гарячі страви, деякі солодкі страви, які заносять у зал в багатопорційному блюді. Для перекладання продуктів із загального блюда в тарілку відвідувача офіціант використовує різні лопаточки, ложки, щипці, виделки, але найчастіше ложки і виделки (універсальний прибор).

Подаючи закуски, страви "в обнос", офіціант повинен:

досервірувати стіл необхідним посудом і приборами (перед подаванням





а б в

Рис. 31. Способи тримання виделки і ложки при перекладанні закусок і других гарячих страв

гарячих страв — підігрітими мілкими тарілками через ручник);

багатопорціонне блюдо із закускою або стравою занести в зал і поставити на підсобний стіл;

на блюдо покласти прибор для перекладання або виделку (зубчиками донизу), на неї столову ложку (заглибленням донизу); ручки приборів повинні злегка виступати за борт блюда, ложка трохи більше, ніж виделка;

скласти ручник вчетверо і покласти його на долоню лівої руки, одночасно прикриваючи ним манжет рукава;

правою рукою поставити зверху на ручник блюдо з стравою або закускою (блюдо з гарячою стравою слід ставити через ручник, щоб не попекти пальці) і приборами для розкладання, ручки яких повинні бути повернуті до відвідувача;

підійти до відвідувача зліва, виставивши ліву ногу трохи вперед;

злегка нахилити блюдо і наблизити його до тарілки споживача так, щоб край блюда був над краєм тарілки (не торкаючись його);

взяти прибор для перекладання або ложку і виделку у праву руку. Ложку слід тримати за середину знизу середнім пальцем, а ручку виделки — за середину кінцями вказівного (знизу) і великого (зверху) пальців, кінці ручок приборів при цьому повинні впиратися в долоню (в основу безіменного пальця і мізинця), а випуклість зубчиків виделки повинна бути над заглибленням ложки (рис. 31, *а*);

для перекладання соусних страв (це зручніше робити на підсобному столі) тримати ложку так, як описано вище, а виделку перевернути зубчиками донизу (див. рис. 31, *б*);

страви м'якої консистенції (відварна риба, вироби із січеної маси тощо) перекладають у тарілку відвідувача ложкою і виделкою, які розміщують в одній площині, заглибленням догори, щоб вони утворили лопатку (див. рис. 31, *в*).

Перекладаючи страву, офіціант повинен додержувати правил порціонування: спочатку взяти основний продукт, перенести його в тарілку відвідувача, потім перекласти гарнір і розмістити його за основним продуктом, потім, зачерпнувши ложкою соус або підливу, полити ним основну страву. Лікоть правої руки офіціанта під час перекладання завжди повинен торкатися його тулуба.

На свою тарілку відвідувач може перекласти страву і сам (це залежить від його бажання). Робити це слід обома руками, тримаючи ложку в правій, а виделку в лівій руці, після чого прибори для перекладання акуратно покласти на блюдо.

Подавання страв "у стіл." При обслуговуванні групи відвідувачів застосовують спосіб подавання закусок і

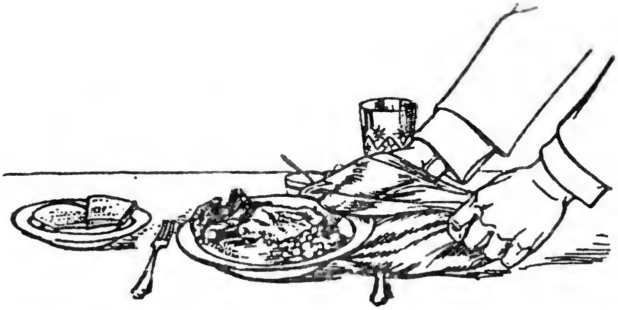


Рис. 32. Подавання гарячої другої страви через ручник

страв "у стіл". При цьому способі всі холодні і гарячі закуски, страви і десерт виставляють відразу на обідній стіл. До кожної закуски і страви кладуть прибори для розкладання, щоб відвідувачі могли самі перекласти в свої тарілки виставлені закуски і страви. Під овальні блюда з гарячою закускою чи стравою офіціант підстиляє серветку, а під круглі — ставить тарілку.

При подаванні других гарячих страв стіл сервірують підігрітою мілкою тарілкою (через ручник).

Подавання закусок і страв з попереднім порціонуванням їх на підсобному столі або приставному столі. Справа на підсобному столі офіціант встановлює блюдо з гарніром, зліва — блюдо з основним продуктом. Якщо страва відпущена разом з гарніром, то її ставлять справа. На вільному місці стола ставлять тарілки так, щоб емблема на них була розміщена проти офіціанта.

Перед порціонуванням страви офіціант спочатку показує її відвідувачу, підійшовши до нього зліва, а потім з його дозволу порціонує в тарілку. Якщо страву відпускають у баранчиках з кришкою, то її знімають і залишають на підсобному столі перевернутою догори.

Порціонування страв проводять у такій самій послідовності, як і при обслуговуванні "в обнос". Особливо акуратно слід порціонувати компоненти складного гарніру, не допускаючи їх змішування.

Подаючи страву, офіціант бере ручником тарілку, великий палець правої руки при цьому повинен лежати на краю її бортика, підходить до відвідувача справа (права нога злегка вперед) і ставить тарілку на стіл перед відвідувачем (рис. 32).

Якщо відвідувач сидить біля стіни (перегородки) і підійти до нього справа неможливо, то подавати страви можна і зліва, лівою рукою (ліва нога злегка вперед).

Розрахунок з відвідувачами. Розрахунок з відвідувачами офіціант (бармен) провадить у кінці обслуговування. Офіціант (бармен) підраховує суму за замовленням, розписується на рахунку, дає на перевірку метрдотелю, а потім подає перший примірник рахунку замовнику на пиріжковій тарілці або на маленькому підносі, покритому тканинною серветкою, складеною у вигляді "кишеньки". У "кишеньку" офіціант вміщує рахунок лицьовою стороною донизу, бере тарілку (піднос) з рахунком у праву руку, підходить до відвідувача справа і ставить її справа від нього. Буфетник провадить розрахунок з відвідувачами зразу після відпускання продукції. Він підраховує суму і відбиває її на касовій машині. Отримує гроші і віддає чек відвідувачу.

§ 7. Прибирання використаного посуду і приборів

Використаний посуд і прибори офіціант прибирає зі стола перед подаванням кожної нової групи страв і після розрахунку з відвідувачами. Під час обслуговування офіціант повинен стежити за тим, коли слід прибирати зі стола. Якщо відвідувач продовжує ще їсти, то він розміщує прибори на край тарілки (з обох боків так, як він їх тримав), якщо ж він закінчив їсти, то прибори розміщує на тарілці паралельно ручками вправо або навхрест. Після цього можна приступати до прибирання посуду і приборів.

Посуд можна збирати, застосовуючи спосіб тримання двох або трьох тарілок у лівій руці.

При збиранні посуду двотарілковим способом офіціант тримає в руці одну тарілку, а наступні ставить на кисть руки. На одну з тарілок він згрібає виделкою залишки їжі і акуратно кладе ножі і виделки.

При збиранні тритарілковим способом дві тарілки офіціант тримає в лівій руці, а третю і наступні ставить на зап'ястя цієї ж руки. На другу тарілку він згрібає відходи, а на першу кладе прибори.

Глибокі тарілки, однопорціонні салатники (з підставними тарілками і приборами) збирають разом з підставними тарілками двотарілковим способом. Відходи з глибоких тарілок не видаляють, ложки кладуть в одну з тарілок.

Посуд і прибори можна прибирати на візок офіціанта або на піднос. Спочатку збирають прибори, а потім тарілки.

Чашки збирають разом з блюдцями, використовуючи спосіб тримання двох і трьох тарілок (блюдець). При прибиранні чотирьох і більше чашок використовують піднос, на який ставлять окремо чашки, блюдця — стопками, в одне з блюдець складають ложечки.

На піднос збирають також скляний посуд. При збиранні невеликої кількості скляного посуду їх ніжки вкладають між пальцями місткістю догори. Зібраний посуд і прибори ставлять на піднос або візок і доставляють у мийну столового посуду.

При заміні скатертини кришка стола не повинна оголюватися. Для цього використану скатертину стягують так, щоб пружок її сумістився з краєм стола. Стягнуту частину скатертини кладуть на стіл так, щоб утворилася складка. Потім беруть чисту скатертину, великими і вказівними пальцями затискують верхній пружок скатертини, а рештою пальців — середню складку. Злегка струшують скатертину над столом і відпускають нижній пружок і її середню частину. При цьому скатертина опуститься за протилежну сторону стола. Вивільненими пальцями офіціант бере за складку використану скатертину і швидко стягує її зі стола, одночасно натягуючи чисту скатертину.

§ 8. Обслуговування бенкету-коктейлю

Бенкет — це урочистий званий сніданок, обід або вечеря, які організовують у честь якоїсь особи або події. Бенкети можуть бути *офіційними* (прийоми) і *неофіційними* (товариські зустрічі, сімейні торжества — весілля, ювілей та ін.).

Офіційні бенкети проводять з нагоди офіційних візитів посадових осіб, іноземних представників і делегацій, під час проведення симпозіумів, конференцій, при відкритті і закритті виставок, у зв'язку з підписанням торгових угод тощо.

Бенкет-коктейль організовують у барах для обслуговування журналістів,

учасників офіційної зустрічі (симпозіумів, конференцій, конгресів, ярмарок, фестивалів, засідань).

На бенкеті-коктейлі можна прийняти велику кількість гостей у порівняно невеликому приміщенні. Під час обслуговування між гостями продовжується обмін думками.

Бенкети-коктейлі бувають *ділові* (тривалістю 40—50 хв), які організовують у перервах на засіданнях, конгресах, симпозіумах, і бенкети-коктейлі *з метою відпочинку* (тривалістю 1,5—2 год), які проводять у кінці засідань.

Для бенкету-коктейлю характерні такі особливості:

всі гості п'ють і їдять стоячи;
бенкетні столи в залі не розміщують;
під стінами і по кутках в залі розміщують невеликі столи, на які кладуть тютюнові вироби, сірники, ставлять вазочки з паперовими серветками, квіти;
виділяють кілька підсобних столів для використаного посуду;
тарілки і прибори кожному гостю не подають, замість виделок гості використовують дерев'яні або пластмасові шпажки;
напої і закуски гостям офіціанти пропонують з підносів.

Організація бенкету включає приймання і оформлення замовлення, підготовку до проведення бенкету, обслуговування його.

Приймання замовлення. Заявку на проведення бенкету приймає метрдотель (відповідальний за його проведення). При оформленні замовлення погоджують дату, час початку і закінчення бенкету, кількість учасників, орієнтовне меню і попередню вартість замовлення.

У меню бенкету-коктейлю включають такі вироби і страви, які можна їсти стоячи без застосування приборів (порції закусок повинні бути такими, щоб їх можна було цілими покласти в рот). Це дрібнопорціонні холодні закуски у вигляді невеликих бутербродів (накладанців) — канапе або сандвичів, нарізаних у вигляді трикутників, ромбиків, квадратиків, кружалець з різними продуктами (ікрою зернистою осетрових і лососевих риб, сьомгою, осетриною, шинкою, ковбасою, сиром), тарталеток або волованів з паштетом, салатом, яєць, фаршированих різними начинками; гарячі закуски у вигляді маленьких виробів з м'яса і риби (ковбаски, крученики, риба, смажена в тісті, шматочки шашликів, сосисок тощо). До них можна подати і густий соус, а також запечені у соусі продукти в кокотницях або кокільницях.

Десерт — желе, крем, фрукти, горішки, тістечка, яблука, смажені в тісті або печені тощо.

З гарячих напоїв пропонують каву, чай, шоколад; з холодних — соки, води (мінеральні і фруктові), коктейлі, міцні алкогольні напої, шампанське.

Замовлення реєструють у спеціальному журналі обліку замовлень. Замовник вносить у касу аванс у розмірі не менш як 50 % вартості замовлення на основі прибуткового ордеру, який виписує бухгалтерія, і отримує квитанцію.

За два дні до проведення бенкету метрдотель разом із замовником оформляє замовлення-рахунок в п'яти примірниках (під копірувальний папір), яке затверджує директор бару. Замовлення передають у касу, касир приймає від замовника доплату за замовлення і друкує чеки, які передає під розписку бригадиру офіціантів. Перший примірник замовлення-рахунку передається замовнику, другий — залишається у касира, а третій, четвертий і п'ятий передаються відповідно: бригадиру офіціантів (який проводитиме обслуговування бенкету), бармену (який готуватиме напої), завідуючому виробництвом (який відповідатиме за приготування закусок, десертів).

Після обслуговування бенкету ці замовлення-рахунки здають у бухгалтерію.

Номер прибуткового ордера і суму доплати, а також загальну суму вносять в книгу обліку замовлень.

Продукція з кухні і бару відпускається по чеках згідно з замовленням-рахунком.

У день обслуговування допускаються зміни в замовленні, які показують у спеціальному розділі замовлення-рахунку. Додаткове замовлення на продукцію оформляють окремим замовленням. Якщо деякі учасники будуть відсутні, замовник повідомляє про це адміністрацію бару в письмовій формі до початку обслуговування, тоді йому повертають гроші за частину закусок і напоїв, які були передбачені для цих учасників.

Підготовка до проведення бенкету. Перед початком бенкету метрдотель розподіляє обов'язки між офіціантами. Кількість офіціантів визначають із розрахунку обслуговування одним офіціантом 10 – 15 гостей. Як правило, офіціанти працюють парами: один подає напої, другий — закуски, десерти. Окремо виділяють офіціанта для збирання використаного посуду (на чотирьох офіціантів — один для збирання посуду).

Офіціанти підготовлюють підноси для подавання закусок і напоїв. Усі підноси накривають серветками з тканини. Розміри серветок повинні відповідати розмірам підносів, їх розстилають рівно, без зморщок, не підгинаючи краї. На серветки ставлять круглі фарфорові блюда з холодною закускою, поряд — пиріжкову тарілку, на яку кладуть вирізану паперову серветку з хлібом і посуд з шпажками, декілька шпажок наколюють у верхні й крайні порції закусок. Хліб без шкоринки нарізують скибочками 4 × 5 або 5 × 5 см завдовжки і 0,5 – 0,6 см завтовшки.

Напої у високому посуді розміщують у центрі підноса, а в низькому — по краях на відстані 1 – 2 см між ними.

Гарячі закуски ставлять на підноси перед їх подаванням у підігрітих овальних мельхіорових блюдах, поряд розміщують стопку пиріжкових тарілок (6 – 8 шт.), посудину з шпажками і пиріжкову тарілку з нарізаним хлібом. Частину шпажок (4 – 5 шт.) офіціант наколює у верхні порції закусок; якщо подають закуски запечені в соусі (гриби, птиця тощо), то на ручки кокотниць або кокільниць надівають папільйотку, поряд ставлять посудину з чайними ложками або кокільними виделками.

Солодкі страви в креманках ставлять на піднос, поряд — пиріжкову тарілку, покриту вирізаною паперовою серветкою з чайними ложками, які розміщують віялом. Плоди і ягоди викладають у вази або блюда. Яблука без шкірочки і насіннєвого гнізда нарізують часточками, банани — скибочками, апельсини без шкірочки розбирають на часточки.

Обслуговування гостей. Починають обслуговування з подавання напоїв, а потім подають закуски. Офіціант, обносячи гостей напоями, тримає піднос на долоні лівої руки на рівні ліктя і, пропонуючи напої, називає їх. Якщо гість просить офіціанта взяти використану чарку (келих, фужер), то офіціант повинен взяти його в праву руку і передати офіціанту, який збирає посуд, або поставити на підсобний стіл. Періодично офіціант поповнює піднос напоями або бере інший піднос з напоями і знову обносить гостей.

Офіціанти, які подають закуски або десерти, повинні тримати піднос на долоні лівої руки, а в правій — пиріжкову тарілку для шпажок.

Розділ

VII

ХІМІЧНИЙ СКЛАД І ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Для української кухні характерне використання різноманітного асортименту продуктів.

З м'яса переважає споживання свинини, яловичини, птиці.

З круп у великій кількості споживають пшоно, рис, гречані, пшеничні, ячні крупи, з бобових — квасолю, з овочів — картоплю, буряки, білоголову свіжу і квашену капусту, гарбузи, редьку, щавель, шпинат, моркву, томати, огірки, солодкий перець, баклажани, цибулю, часник, а з плодів та ягід — вишні, сливи, груші, смородину, малину, полуниці.

Для приготування солодких страв використовують мак і мед.

Як приправу до страв застосовують кріп, петрушку, м'яту, кмин, перець, корицю та ін.

Більшість українських страв є поєднанням різних продуктів харчування тваринного і рослинного походження. Ці продукти містять речовини, які за хімічним складом поділяють на неорганічні (вода, мінеральні речовини) і органічні (білки, жири, вуглеводи, вітаміни, ферменти).

Від їх вмісту і кількісного співвідношення залежать хімічний склад, енергетична цінність, колір, смак, запах і властивості продуктів харчування, якість готових страв.

§ 1. Вода

Вода має велике значення для організму людини. Вона є середовищем, в якому живуть клітини і підтримується зв'язок між ними, а також є основою всіх рідин в організмі (крові, лімфи, травних соків). Вода бере участь в обміні речовин, виводить з організму непотрібні і шкідливі продукти. На добу людині потрібно 2,5—3 л води.

Продукти харчування містять різну кількість води, %: овочі і фрукти — 65—95, м'ясо — 58—74, риба — 62—84, молоко — 87—90, крупи, макаронні вироби, сушені плоди й овочі — 12—17, цукор — 0,14—0,4.

У продуктах вода може перебувати у вільному і зв'язаному стані.

Вільна вода є у клітинному соку, між клітинами і на поверхні продукту. В ній розчинені органічні і мінеральні речовини. Вільна вода створює сприятливі умови для розвитку мікроорганізмів і діяльності ферментів. Тому продукти, які містять багато води, швидко псуються (м'ясо, риба, фрукти, молоко). При зберіганні плодів і овочів кількість вільної води зменшується внаслідок випаровування і переходу у зв'язану форму.

Зв'язана вода міститься у сполуках з різними речовинами продукту. Вона не

розчиняє кристали, не активізує біохімічні процеси, замерзає при температурі −50... −70 °С (температура замерзання вільної води близько 0 °С).

При кулінарній обробці вода з одного стану переходить в інший. Так, при варінні картоплі, випіканні хліба частина вільної води переходить у зв'язаний стан внаслідок клейстеризації крохмалю і набухання білків. При розморожуванні м'яса, риби частина зв'язаної води переходить у вільний стан.

Важливим показником якості продуктів є вміст води (вологість). Зменшення або збільшення вмісту води проти встановленої норми погіршує якість продукту. Наприклад, борошно, крупи, макаронні вироби з підвищеною вологістю швидко псуються. При зменшенні вологи свіжі плоди і овочі в'януть. Вода знижує енергетичну цінність продукту, але надає йому соковитості, підвищує засвоюваність.

Питна вода повинна бути прозорою, безбарвною, приємною на смак, без запаху, сторонніх присмаків і шкідливих мікроорганізмів, мати освіжаючі властивості. Смак, запах і твердість води залежать від наявності в ній різних солей.

Солі окису заліза надають воді неприємного присмаку, сірчанокислий калій — в'яжучого смаку, сірчанокислий магній — гіркого, хлористий натрій — солоного присмаку, солі магнію і кальцію роблять воду твердою. Твердість залежить також від вмісту іонів кальцію і магнію в 1 л води. Згідно з стандартом вона не повинна бути вищою ніж 7 мг · еквл/л.

Для приготування страв і напоїв слід використовувати воду пониженої твердості, оскільки у воді з підвищеною твердістю погано розварюються бобові, овочі, м'ясо, погіршуються смак і колір чаю.

§ 2. Мінеральні речовини

Мінеральні речовини — незамінна складова їжі. Вони входять до складу мінеральних солей, органічних кислот. Значення цих речовин для організму людини полягає в тому, що вони беруть участь у побудові тканин (кісток), підтримуванні кислотно-лужної рівноваги, нормалізації водно-сольового обміну, діяльності центральної нервової системи, входять до складу крові.

Залежно від кількісного вмісту в продуктах харчування мінеральні речовини поділяють на макро-, мікро- і ультрамікроелементи.

Макроелементи містяться в продуктах у порівняно великих кількостях. До них належать: кальцій, фосфор, магній, залізо, калій, натрій, хлор, сірка.

Кальцій необхідний організму для побудови кісток, зубів, для нормальної діяльності нервової системи і серця. Він впливає на ріст і підвищує опірність організму проти інфекційних захворювань. На солі кальцію багаті молоко і молочні продукти, жовтки яєць, риба, салат, шпинат, петрушка.

Фосфор входить до складу кісток, впливає на функції центральної нервової системи, бере участь в обміні білків і жирів. Найбільше фосфору в молочних продуктах (особливо у сирах). Він міститься також в яйцях, м'ясі, рибі, бобових, хлібі.

Магній впливає на нервову, м'язову і серцеву діяльність, розширює судини. Міститься у всіх продуктах рослинного походження, молоці, м'ясі, рибі.

Залізо необхідне для утворення гемоглобіну крові. Багаті на залізо м'ясо, печінка, нирки, яйця, риба, виноград, суниці, яблука, капуста, горох, картопля.

Калій регулює водний обмін в організмі, посилює виведення рідини і поліпшує роботу серця. Міститься в сушених плодах (курага, урюк, чорнослив,

родзинки), горосі, квасолі, картоплі, м'ясі, рибі.

Натрій разом з калієм регулює водний обмін, затримуючи воду в організмі, підтримує нормальний осмотичний тиск у тканинах. У харчових продуктах натрію мало, тому його вводять з кухонною сіллю.

Хлор бере участь у регулюванні осмотичного тиску в тканинах і в утворенні соляної кислоти у шлунку. Надходить в організм з кухонною сіллю.

Сірка входить до складу деяких амінокислот, вітаміну В, гормону інсуліну. Міститься в горосі, вівсяних крупах, яйцях, сирі, м'ясі, рибі.

Мікроелементи і ультрамікроелементи. Їх вміст у продуктах дуже малий. До них належать мідь, кобальт, йод, фтор та ін.

Мідь і кобальт беруть участь у кровотворенні. Містяться у незначній кількості в печінці яловичій, рибі, жовтку яйця, буряках, моркві, картоплі.

Йод бере участь у побудові і роботі щитовидної залози. В разі недостатнього надходження йоду в організм розвивається базедова хвороба. Найбільше йоду в морській воді, морській капусті і морській рибі, є також в яйцях, цибулі, салаті, шпинаті, хурмі.

Фтор бере участь у формуванні зубів і кісткового скелета, міститься у питній воді.

Загальна добова потреба організму дорослої людини в мінеральних речовинах 13,6 – 21 г. При цьому важливе правильне співвідношення мінеральних речовин у їжі. Так, співвідношення кальцію, фосфору і магнію у харчуванні повинно бути 1 : 1,5 : 0,5. Найбільш сприятливе воно у молоці, буряках, капусті, цибулі, менш сприятливе — у крупах, м'ясі, рибі, макаронах.

Для підтримування в організмі кислотно-лужної рівноваги необхідно правильно поєднувати у харчуванні продукти, що містять мінеральні речовини лужної дії (кальцій, магній, натрій), на які багаті молоко, овочі, фрукти, картопля, і кислотної (фосфор, сірка, хлор), що містяться в м'ясі, рибі, яйцях, хлібі, крупах.

Кількість мінеральних речовин у продуктах така, %: манній крупі — 0,5; молоці — 0,7; яйцях — 1,0; м'ясі — 0,6 – 1,2; рибі — 0,9.

§ 3. Білки

Білки — це органічні речовини, без яких неможливі життя і розвиток організму. Вони потрібні для побудови тканин тіла і відновлення клітин, що відмирають, утворення ферментів, вітамінів, гормонів та імунних тіл. Білки складаються з амінокислот, які, з'єднуючись між собою, надають їм різноманітних властивостей. У рослинах і в організмі тварин білки перебувають у трьох станах: рідкому (молоко, кров), напіврідкому (яйця), твердому (шерсть, нігті).

За складом і властивостями білки поділяють на прості — протеїни (при гідролізі утворюються тільки амінокислоти й аміак) і складні — протеїди (при гідролізі утворюються ще й небілкові речовини — глюкоза, ліпоїди, барвники та ін.).

До *протеїнів* належать альбуміни (молока, яєць, крові), глобуліни (фібриноген крові, міозин м'яса, глобулін яєць, туберин картоплі та ін.), глютеліни (пшениці, жита), проламіни (гліадин пшениці), склеропротеїни (колаген і еластин сполучної тканини, осеїн кісток).

До *протеїдів* належать фосфоропротеїди (казеїн молока, вітелін курячого яйця, іхтулін ікри риби), які складаються з білка і фосфорної кислоти; хромопротеїди (гемоглобін крові, міоглобін м'язової тканини м'яса), до складу яких входять сполуки білка глобіну і барвни-

ків; глюкопротеїди (білки хрящів, слизових оболонок) містять прості білки і глюкозу; ліпопротеїди (білки, що містять фосфатид) входять до складу протоплазми і хлорофілових зерен; нуклеопротеїди містять нуклеїнові кислоти.

Енергетична (харчова) цінність білків залежить від амінокислотного складу та їхніх фізико-хімічних властивостей (до складу білків може входити 20 амінокислот). Частина амінокислот, потрібних людині для побудови тканин її тіла, утворюється в організмі з інших амінокислот, що надходять з їжею. Ці амінокислоти називаються *замінними*. Проте вісім амінокислот організм не може синтезувати і повинен одержувати їх у готовому вигляді з білками їжі. Ці амінокислоти називаються *незамінними*. До незамінних належать метіонін, триптофан, лізин, лейцин, ізолейцин, треонін, валін, фенілаланін. Найбільш дефіцитними є перші три. Білки, що містять усі потрібні організмові незамінні амінокислоти, називають *повноцінними* (білки м'яса, молока, яєць, риби), а білки, які містять не всі незамінні амінокислоти, — *неповноцінними* (білки борошна, крупів, сполучної тканини, кісток і хрящів тварин).

За походженням білки бувають *тваринними* і *рослинними*. Тваринні білки в основному повноцінні, рослинні — неповноцінні, за винятком білків рису і бобових. Поєднання білків тваринного і рослинного походження підвищує цінність білкового харчування. Тому у харчуванні людини доцільно поєднувати білки зернових культур з білками молока і м'яса (хліб з молоком, гречана каша з молоком, вареники з сиром, пиріжки з м'ясом).

Білки поділяють на *розчинні* у воді і слабких розчинах солей і *нерозчинні* (колаген, еластин).

Розчинні білки зсідаються при нагріванні до 70—80 °С. При цьому вони втрачають частину вологи, оскільки здатність їх утримувати воду понижується. Цим пояснюється зменшення маси і об'єму м'яса, риби при варінні і смаженні.

Нерозчинний у холодній воді, кислотах і лугах колаген м'яса і риби при нагріванні з водою утворює глютин, який при охолодженні застигає, утворюючи драглі. На цій властивості грунтується приготування заливних страв, холодцю.

Важлива властивість білків — їх здатність набухати, що дуже важливо при виробництві хліба і булочних виробів.

При неправильному зберіганні білкових продуктів може відбуватися глибоке розщеплення білків з виділенням продуктів розщеплення амінокислот — аміаку і вуглекислого газу. Білки, що містять сірку, виділяють сірководень. Цей процес називають гниттям білків.

Людині на добу потрібно 80—100 г білків, у тому числі 50 г тваринних. Вміст білків у продуктах харчування такий, %: в м'ясі — 11,4—21,4, рибі — 14—22,9, молоці — 2,8, сирі — 14—18, яйцях — 12,7, хлібі — 5,3—8,3, крупах — 7,0—13,1, картоплі — 2, плодах — 0,4—2,5, овочах — 0,6—6,5.

§ 4. Жири

Жири — це складні ефіри трьохатомного спирту гліцерину і жирних кислот.

Роль жирів у харчуванні визначається їх високою калорійністю й участю у процесах обміну. Жир входить до складу клітин і тканин як пластичний матеріал і використовується організмом як джерело енергії.

З жирами в організм надходять необхідні для життєдіяльності речовини: вітаміни А, D, Е, незамінні жирні кислоти, лецитин. Жири забезпечують усмоктування з кишок ряду мінеральних речовин і жиророзчинних вітамінів.

Вони поліпшують смак їжі і викликають відчуття ситості, сприяють рівномірному прогріванню продуктів при смаженні, розчиняють барвні та ароматичні речовини овочів при пасеруванні. Жири в організмі можуть утворюватися з вуглеводів і білків, але повною мірою ними не замінюються.

Харчова цінність жирів та їхні властивості залежать від жирних кислот, які входять до складу їх. Жирні кислоти поділяють на насичені і ненасичені.

Насичені, або *граничні* (до межі насичені воднем), жирні кислоти (стеаринова, пальмітинова, капронова, масляна та ін.) містяться у великій кількості у тваринних жирах (баранячому, яловичому) і в деяких рослинних оліях (кокосовій).

Ненасичені, або *неграничні* (мають подвійні ненасичені зв'язки і можуть приєднувати інші атоми), жирні кислоти (олеїнова, ліноленова, арахідонова та ін.) містяться у свинячому салі, масличновій олії і вершковому маслі, жирі риб.

Хімічний склад жирних кислот впливає на консистенцію жиру, до складу якого вони входять. Залежно від цього жири при кімнатній температурі бувають твердими, мазеподібними і рідкими. Чим більше насичених кислот входить до складу жиру, тим вища температура його плавлення. Такі жири називають *тугоплавкими*. Жири, в яких переважають ненасичені жирні кислоти і які мають низьку температуру плавлення, називають *легкоплавкими*. Температура плавлення баранячого жиру — 44—51 °С, свинячого — 33—46, вершкового масла — 28—34, соняшникової олії — 16—19 °С. Від точки плавлення жирів залежить засвоюваність їх в організмі. Тугоплавкі жири засвоюються організмом гірше, оскільки їхня температура плавлення вища від температури людського тіла; вони придатні для споживання тільки після теплової обробки і тільки гарячими. Легкоплавкі жири використовують без теплової обробки (вершкове масло, соняшникову олію).

Засвоюваність жиру підвищується, якщо він являє собою емульсію (молоко, вершки, сметана, вершкове масло, маргарин). Доцільно готувати жирові емульсії — майонез, заправи, соус Голландський.

За походженням розрізняють жири тваринні, які добувають з жирової тканини тварин, і рослинні — з насіння рослин і плодів.

На добу людині потрібно 80—100 г жиру, в тому числі рослинних жирів 20—25 г. Вміст жирів у продуктах різний, наприклад, %: у вершковому маслі — 82,5; олії — 99,9; молоці — 3,2; м'ясі — 1,2—4,9; рибі — 0,2—3,3.

§ 5. Вуглеводи

Вуглеводи — це органічні речовини, до складу яких входять вуглець, водень, кисень. Синтезуються вуглеводи зеленими рослинами з вуглекислоти і води під дією сонячної енергії. Тому вони становлять значну частину продуктів рослинного походження (80—90 % сухої речовини) і в невеликих кількостях містяться в тканинах тваринного походження (до 2 %).

Вуглеводи — основні постачальники енергії організму людини, на їхню частку припадає 70 % добового раціону людини. Вони входять до складу клітин і тканин, містяться в крові і в печінці (у вигляді глікогену — тваринного крохмалю). В організмі вуглеводів мало (до 1 % маси тіла людини), тому для покриття енергетичних витрат вони повинні постійно надходити з їжею.

Якщо в їжі не досить вуглеводів, то при великих фізичних навантаженнях на утворення енергії використовуються запасний жир і білок організму. В разі надлишку вуглеводів у їжі жировий за-

пас поповнюється, що призводить до збільшення маси людини.

Джерелом постачання організму вуглеводами є рослинні продукти, в яких вони представлені у вигляді моно-, ди- і полісахаридів.

Моносахариди — це прості вуглеводи, солодкі на смак і розчинні у воді. До них належать глюкоза, фруктоза і галактоза.

Глюкоза (виноградний цукор) міститься у багатьох плодах і ягодах, а також утворюється в організмі при розщепленні дисахаридів і крохмалю їжі. Вона добре засвоюється організмом людини.

Фруктоза (фруктовий цукор) міститься у плодах, ягодах, овочах. Вона солодша, ніж глюкоза і сахароза, не підвищує вмісту цукру в крові. У печінці швидко перетворюється на глікоген.

Галактоза— складова частина молочного цукру (лактози), не дуже солодка, не підвищує вмісту цукру в крові.

Дисахариди (сахароза, лактоза і мальтоза) — вуглеводи, які солодкі на смак, розчинні у воді, розщеплюються в організмі людини на дві молекули моносахаридів з утворенням із сахарози глюкози і фруктози, з лактози — глюкози і галактози, з мальтози — двох молекул глюкози.

Сахароза (буряковий цукор) входить до складу цукрових буряків, цукрової тростини, моркви, слив, абрикосів. У цукрі 99,7 % сахарози.

Мальтоза (солодовий цукор) міститься у невеликій кількості в продуктах. Вміст її підвищують штучно пророщуванням зерна, в якому мальтоза утворюється з крохмалю під дією ферментів.

Лактоза (молочний цукор) міститься в молоці (4,7 %) і молочних продуктах. Вона сприятливо впливає на життєдіяльність молочнокислих бактерій у кишках, стримує розвиток гнильних бактерій.

Моно- і дисахариди називають ц у к р а м и. Цукри поліпшують смак продуктів, за винятком цукрів картоплі. Накопичення в ній більш як 2 % цукрів надає бульбам неприємного солодкого смаку.

Полісахариди — складні вуглеводи, які складаються з багатьох молекул глюкози. До них належать крохмаль, глікоген, інулін, клітковина. Вони не солодкі, тому називаються несахароподібними вуглеводами.

Крохмаль — дуже важливий вуглевод для організму людини, який під дією ферментів і кислот спочатку розщеплюється на мальтозу, а потім — на глюкозу. Він міститься у багатьох рослинних продуктах, %: зерні пшениці — 54, рису — 55, гороху — 47, в картоплі — 18. Характерною реакцією для визначення крохмалю в харчових продуктах є дія йоду, який забарвлює крохмаль у синій колір. Розрізняють крохмаль картопляний, пшеничний, рисовий і кукурудзяний. У холодній воді крохмаль не розчиняється, а з гарячою утворює клейстер (драглі) — в'язку, густу масу.

Глікоген — тваринний крохмаль, який міститься в основному в печінці і м'язах. В організмі людини розщеплюється до глюкози. Глікоген відіграє важливу роль у процесі дозрівання м'яса. У воді легко набухає і розчиняється.

Інулін міститься в часнику (15—20 %), бульбах топінамбуру (13—20 %), корені цикорію (17 %), замінюючи в них крохмаль. Він солодкий на смак, легко засвоюється, добре розчиняється у теплій воді і утворює густу в'язку масу. При гідролізі перетворюється на фруктозу. Використовується інулін у харчуванні хворих на цукровий діабет.

Клітковина міститься в стінках клітин рослин. Велика кількість її в оболонках зерна, бобових, у шкірці плодів і овочів. Клітковина у воді не розчиня-

ється, організмом людини не засвоюється, тому харчової цінності не має, але сприяє роботі кишок і виведенню з організму шкідливих речовин, у тому числі і холестерину.

Пектинові речовини. Ці речовини є похідними вуглеводів і входять до складу овочів і плодів. До них належать протопектин, пектин, пектинова і пектова кислоти.

Протопектин входить до складу міжклітинних пластин, які з'єднують клітини між собою. Багато його в недостиглих плодах і овочах, при достиганні яких протопектин під дією ферментів переходить у пектин, а плоди і овочі розм'якшуються.

Пектин — розчинна у воді речовина, яка міститься в клітинному соку плодів і овочів. При варінні з цукром і кислотами він утворює драглі. Цю властивість пектину використовують у кулінарії при приготуванні солодких страв з утворенням драглів, у виробництві мармеладу, джему, варення, пастил та ін.

Пектинова і *пектова кислоти* утворюються з пектину під дією ферментів при перестиганні плодів і надають їм кислого смаку.

На пектинові речовини багаті яблука, абрикоси, сливи, чорна смородина, алича.

Людині потрібно на добу 400—500 г вуглеводів, з них 50—100 г моно- і дисахаридів.

§ 6. Вітаміни

Вітаміни — це органічні сполуки різної хімічної структури, що регулюють процеси обміну речовин у живих організмах, беруть участь в утворенні ферментів і тканин, підтримують захисні властивості організму в боротьбі з інфекціями. Вони не синтезуються організмом людини, а надходять з продуктами харчування.

Відсутність вітамінів в їжі спричинює захворювання — авітаміноз. Недостатнє споживання вітамінів викликає гіповітаміноз, а надлишкове споживання жиророзчинних вітамінів — гіпервітаміноз.

Вітаміни містяться майже в усіх продуктах харчування. Деякі продукти вітамінізують у процесі виробництва: молоко, масло вершкове, кондитерські вироби.

Залежно від розчинності вітаміни поділяють на водо- (С, групи В, РР і Р) і жиророзчинні (А, D, Е, К). До вітаміноподібних речовин відносять вітаміни F і U. Вміст вітамінів у продуктах виражають у міліграмах на 100 г продукту або в міліграм-процентах (мг %).

Водорозчинні вітаміни. До них належать вітаміни С, B_1, B_2, B_6, B_9, B_{12}, B_{15}, Р, РР, холін, вітамін Н.

Вітамін С (аскорбінова кислота) — антицинготний. Він бере участь в обміні речовин і потрібний для загального розвитку організму. Недостатня кількість аскорбінової кислоти в організмі призводить до зниження працездатності, швидкої втомлюваності, різних захворювань.

Вітамін С виробляють тільки рослини, тому овочі, плоди і ягоди є основним джерелом постачання його організму людини. Особливо багато вітаміну С у шпинаті, зелених волоських горіхах, чорній смородині, лимонах, апельсинах, мандаринах, солодкому стручковому перці, суницях, капусті, томатах. Багаті на вітамін С зелена цибуля, салат, шпинат, зелень петрушки і кропу.

Вітамін С дуже нестійкий, легко окислюється киснем навіть при звичайній температурі. Підвищення температури понад 50 °С при вільному доступі повітря призводить до швидкого руйнування його. Добре зберігається вітамін С у кислому середовищі (квашена капуста).

До вітамінів групи В належать B_1, B_2, B_6, B_9, B_{12}, B_{15}.

Вітамін B_1 (тіамін) сприяє повному засвоєнню вуглеводів організмом. У разі недостатньої кількості його спостерігається ураження нервової системи. Відсутність вітаміну B_1 у харчуванні призводить до авітамінозу "бері-бері" (захворювання нервової системи, параліч ніг). Цього вітаміну багато в оболонках і зародку зернових культур і, отже, в житньому та пшеничному хлібі, дріжджах, печінці тварин, овочах і фруктах.

Вітамін B_2 (рибофлавін) входить до складу ферментів, які беруть участь у вуглеводному і білковому обмінах. Нестача його призводить до ураження шкіри, запалення язика, губів, розширення кровоносних судин рогової оболонки очей, випадіння волосся, передчасного посивіння, сповільнення росту.

Особливо багаті на вітамін B_2 печінка яловичини, нирки тварин, дріжджі. Він є в овочах, деяких фруктах, зерні, молоці, яєчному жовтку.

Вітамін B_6 (піридоксин) бере участь в обміні речовин. Відсутність його в їжі порушує процеси перетворення амінокислот і спричинює запалення шкіри. Вітамін B_6 міститься в м'ясі, рибі, печінці, квасолі, горосі, пшениці, дріжджах.

Вітамін B_9 (фолієва кислота) забезпечує нормальне кровотворення в організмі людини і бере участь в обміні речовин. У разі нестачі фолієвої кислоти у харчуванні людини розвиваються різні форми недокрів'я. Багато вітаміну B_9 у зелених листках салату, шпинату, петрушки, зеленій цибулі. Він дуже нестійкий при тепловій обробці.

Вітамін B_{12} (ціанкобаламін) міститься в печінці, нирках, молочних продуктах, яєчному жовтку та ін. Вітамін B_{12} бере участь у процесі синтезу білків, сприяє утворенню червоних кров'яних тілець у клітинному мозку. Відсутність його в організмі спричинює злоякісну анемію.

Вітамін B_{15} (пангамова кислота) бере участь в окислювальних процесах організму, сприятливо діє на серце, судини, кровообіг, особливо в літньому віці. Міститься вітамін B_{15} у висівках рису, дріжджах, печінці і крові тварин.

Вітамін Р (цитрин) сприяє зміцненню тонких кровоносних судин, захищає організм від крововиливів, сприяє нагромадженню вітаміну С у тканинах. Він міститься в рослинах, багатих на вітамін С.

Вітамін РР (нікотинова кислота) є складовою частиною деяких ферментів, які беруть участь в обміні речовин. В разі нестачі цього вітаміну людина може захворіти на пелагру (шершава шкіра), що виявляється в запаленні шкіри, порушенні діяльності харчового каналу і нервової системи. Вітамін РР міститься в картоплі, моркві, гречаних і вівсяних крупах, печінці яловичій, хлібі. Він може синтезуватися в організмі людини з амінокислоти триптофану.

Холін впливає на білковий і жировий обмін, знешкоджує шкідливі для організму речовини. Відсутність його в їжі сприяє жировому переродженню печінки, ураженню нирок. Холін міститься в печінці, м'ясі, яєчному жовтку, молоці, зерні.

Вітамін Н (біотин) регулює діяльність нервової системи. Відсутність його в організмі викликає запалення шкіри, випадіння волосся, деформацію нігтів. У невеликій кількості він міститься в печінці, м'ясі, молоці, картоплі та ін.

Жиророзчинні вітаміни. До них належать вітаміни A, D, E, K.

Вітамін А (ретинол) впливає на ріст і нормальний розвиток скелета, зір, стан шкіри і слизової оболонки. В разі нестачі його припиняється ріст, випадає волосся, погіршується зір, особливо в присмерках ("куряча сліпота"). Міститься вітамін А в риб'ячому жирі, печінці,

жовтках яєць, молоці, м'ясі. У продуктах рослинного походження жовто-оранжевого кольору і в зелених частинах рослин (шпинаті, салаті) міститься провітамін А — каротин, який в організмі людини під дією ферментів печінки (в присутності жиру) перетворюється на вітамін А. Тому продукти, які містять каротин, слід споживати з жиром або продуктами, що містять велику кількість його (вершки, сметана, заправи, майонез). Потреба у вітаміні А на 75 % задовольняється за рахунок каротину.

Вітамін А і каротин добре зберігаються при тепловій обробці. Каротин розчиняється у жирах при пасеруванні овочів і краще засвоюється організмом. Згубно діють на вітамін А сонячне світло, кисень повітря і кислоти.

Вітамін D (кальциферол) бере участь в утворенні кісткової тканини, сприяє утриманню в ній солей кальцію і фосфору, стимулює ріст. В разі нестачі цього вітаміну в організмі дітей розвивається рахіт, а у дорослих змінюються кісткові тканини. Міститься в печінці тріски, палтусі, оселедці, печінці яловичій, вершковому маслі, яйцях, молоці та ін. Однак в основному він синтезується в організмі, утворюючись з провітаміну (речовини, яка міститься в шкірі) при дії ультрафіолетового проміння. Надлишкове надходження вітаміну D може спричинити отруєння.

Вітамін Е (токоферол) впливає на процеси розмноження. В разі нестачі його відбуваються зміни в статевій і нервовій системах, порушується діяльність залоз внутрішньої секреції. Вітамін Е міститься в олії і зародках злаків.

Вітамін К (філохінон) бере участь у процесі зсідання крові. У разі нестачі його сповільнюється зсідання крові і з'являються підшкірні внутрішньом'язові крововиливи. Міститься у зелених листках салату, капусти, шпинату, кропиви. Більша частина його синтезується бактеріями в кишках людини.

Вітаміноподібні речовини. До них належать вітаміни F і U.

Вітамін F (ненасичені жирні кислоти: лінолева, ліноленова, арахідонова) бере участь у жировому і холестериновому обміні. Добре співвідношення ненасичених жирних кислот у свинячому салі, арахісовій і маслиновій олії.

Вітамін U нормалізує секреторну функцію травних залоз і сприяє заживленню виразки шлунка і дванадцятипалої кишки. Міститься в петрушці і в соку свіжої білоголової капусти.

§ 7. Ферменти

Ферменти (ензими) — це органічні речовини білкової природи, які виконують роль каталізаторів біохімічних процесів (травлення, дихання, утворення тканин організму), активізуючи, прискорюючи їх.

Ферменти утворюються в кожній живій клітині і можуть проявляти активність поза нею. Кожен фермент каталізує тільки одну або кілька близьких хімічних реакцій. Тому назва їх складається з назви речовини, на яку вони діють, і закінчення "аза". Наприклад, фермент, який розщеплює сахарозу, називають сахаразою, фермент, який розщеплює лактозу, — лактазою.

В організмі людини ферменти слини швидко оцукрюють крохмаль; ферменти шлункового соку розщеплюють білки до більш простих сполук.

Ферменти відіграють важливу роль при виробництві харчових продуктів, зберіганні і кулінарній обробці їх. Наприклад, при квашенні овочів ферменти молочнокислих бактерій перетворюють цукор овочів на молочну кислоту, яка консервує овочі. При замішуванні тіста ферменти дріжджів зброджують цукор у спирт і вуглекислий газ.

Активність ферментів залежить від вологості (підвищення вологості призводить до прискорення ферментативних процесів і відповідно до псування продуктів) і реакції середовища (пепсин шлункового соку діє тільки в кислому середовищі), а також від стану речовини, на яку діє фермент, і від присутності в середовищі інших речовин (білки м'яса, що зсілися при тепловій обробці, розщеплюються ферментом швидше, ніж сирий білок, а присутність у перших стравах пасерованого борошна сповільнює руйнування вітаміну С під дією ферментів).

Від дії ферментів залежить якість продуктів. В одних випадках ця дія позитивна, наприклад при дозріванні м'яса після забою тварин і при засолюванні оселедця поліпшуються консистенція, смак і запах їх; в інших — негативна, наприклад потемніння яблук, картоплі при обчищанні і нарізуванні. Щоб запобігти потемнінню, яблука піддають тепловій обробці, а картоплю заливають холодною водою. Ферменти мікроорганізмів спричинюють прокисання перших страв, псування фруктів, бродіння варення, повидла.

Діяльність ферментів можна регулювати за допомогою температури. При температурі 40—60 °С ферменти найактивніші, при 70—80 °С вони руйнуються, а в разі зменшення температури до 0 °С діяльність їх дуже сповільнюється.

§ 8. Інші речовини, що входять до складу продуктів харчування

Органічні кислоти. Містяться в плодах і овочах у вільному стані, а також утворюються в процесі переробки їх (при квашенні). До них відносять оцтову, молочну, лимонну, яблучну, бензойну та інші кислоти. В поєднанні з іншими речовинами вони надають продуктам звичного для нас смаку, беруть участь в обміні речовин в організмі людини (збуджують травні залози), деякі з них застосовуються для консервування. Особливо смачні яблучна і лимонна кислоти. Журавлина і брусниця багаті на бензойну кислоту, завдяки якій вони довго зберігаються. Молочна кислота, яка утворюється під час бродіння при квашенні в огірках і капусті, сприяє доброму засвоєнню організмом інших продуктів, наприклад м'яса.

Ароматичні речовини. До них належать ефірні олії й екстрактивні речовини. Овочі, ягоди, плоди, прянощі містять ефірні олії, які надають їм приємного аромату. Аромат продуктів харчування — це важливий показник якості.

Приємний аромат їжі викликає апетит і поліпшує засвоювання її.

М'ясо і риба містять екстрактивні речовини, які при варінні легко розчиняються в бульйоні, надаючи йому приємного смаку та аромату.

Ароматичні речовини легко вивітрюються при тепловій обробці і зберіганні продуктів.

При псуванні продуктів з'являються неприємні запахи, зумовлені утворенням таких речовин, як сірководень, аміак, індол, скатол та ін.

Глікозиди. Це складні органічні сполуки моносахаридів з агліконом — речовиною, що має різкий запах і гіркий смак. В основному вони містяться в овочах (цибулі, редьці, хріні), плодах (грейпфрутах). В малих дозах вони збуджують апетит, а у великих — є отрутою для організму.

Алкалоїди. Це органічні речовини, що містять азот і збуджують нервову систему. До них відносять кофеїн чаю і кави, теобромін какао, піперин перцю.

Дубильні речовини. Такі речовини мають приємний в'яжучий смак. Вони містяться в багатьох плодах (горобині, хурмі).

Барвники. Зумовлюють колір харчових продуктів. До них відносять хлорофіл (зелений пігмент овочів і плодів), каротиноїди — жовті пігменти: каротин, ксантофіл, лікопин, які містяться у моркві, цитрусових плодах; антоціани і бетаціани (пігменти буряків, чорної смородини, винограду, вишні).

Фітонциди. Це речовини, які мають бактерицидні властивості. Потрапляючи в організм людини з їжею, вони знищують шкідливі мікроби в харчовому каналі. Фітонциди є у часнику, цибулі, хріні, петрушці, цитрусових, малині. При зберіганні продуктів кількість і активність фітонцидів знижуються.

§ 9. Енергетична цінність (калорійність) продуктів харчування

Людина постійно витрачає енергію на роботу внутрішніх органів, теплообмін, фізичну працю. Джерелом енергії є їжа, яка поповнює витрачену енергію. Енергія в їжі знаходиться у прихованому вигляді і вивільняється при засвоєнні її і обміні речовин. Кількість енергії, яка утворюється при окисленні жирів, білків, вуглеводів, що містяться в продуктах харчування, і використовується для фізіологічних функцій організму, називається *енергетичною цінністю* харчових продуктів, або *калорійністю.*

Калорійність — важливий показник харчової цінності продуктів і вимірюється в кілокалоріях (ккал) або в кілоджоулях (кДж). Одна кілокалорія дорівнює 4,184 кілоджоуля.

Для визначення енергетичної цінності застосовують прилад калориметр. Енергетична цінність 1 г білка становить 4 ккал (16,7 кДж), 1 г жиру — 9 ккал (37,7 кДж), 1 г вуглеводів — 3,75 ккал (15,7 кДж). Мінеральні речовини, вода прихованої енергії не мають, а енергетичну цінність вітамінів, ферментів та інших органічних речовин не враховують, оскільки в продуктах їх дуже мало. Отже, енергетична цінність харчових продуктів залежить від вмісту в них білків, жирів і вуглеводів (дод. 1).

Енергетичну цінність розраховують на 100 г їстівної частини продукту харчування. Так, у 100 г яловичини I категорії міститься, %: білків — 18,9, жирів — 12,4. Отже, енергетична цінність яловичини становить $9 \times 12{,}4 + 4{,}0 \times 18{,}9 = 187$ ккал, або 782 кДж.

У середньому за добу людина витрачає 2000—4300 ккал, або 838—18017 кДж (залежно від віку, фізичного навантаження, клімату). Енергетична цінність добового раціону харчування повинна бути на цьому ж рівні, її визначають додаванням енергетичної цінності окремих харчових продуктів, які входять до складу страв.

При визначенні енергетичної цінності необхідно враховувати, що харчові речовини повністю не засвоюються організмом людини. Доведено, що рослинна їжа засвоюється в організмі в середньому на 80—85 %, оскільки протопектин і клітковина не засвоюються. Тваринна їжа засвоюється на 90—95 %, мішана — на 85—90 %.

Розділ

VIII

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ, ЗАКУСОК, НАПОЇВ. ПЕРВИННА ОБРОБКА СИРОВИНИ. ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

ОВОЧІ

§ 1. Значення овочів у харчуванні людини

Овочі — життєво необхідні продукти харчування. Вони посилюють виділення шлункового соку і поліпшують процес травлення, підтримують кислотно-лужну рівновагу і рідинний обмін в організмі. Деякі овочі (часник, цибуля, хрін, редька) містять бактерицидні речовини — фітонциди, які знищують хвороботворні мікроби або стримують розвиток їх.

Овочі — основне джерело вітаміну С (капуста, картопля, перець, петрушка, зелена і ріпчаста цибуля), каротину (морква, томати), вітамінів груп К (зелені листяні овочі) і В (бобові, капуста), а також мінеральних речовин (0,2—2 %), зокрема солей калію, кальцію, натрію, фосфору, заліза.

Овочі багаті на вуглеводи, які містяться у вигляді цукрів (сахарози, фруктози, глюкози), крохмалю, клітковини, інуліну. Вміст цукрів коливається від 0,2 до 11 %. Багато сахарози в буряках (11 %), фруктози — в кавунах (5,6—11 %), глюкози — в моркві, динях. Крохмаль міститься в картоплі (до 25 %), зеленому горошку (5—6,9), цукровій кукурудзі (4—10 %), в інших овочах його зовсім немає або є в незначних кількостях. Клітковина — це основний будівельний матеріал рослинних клітин. Вміст її в овочах 0,2—2,8 %. Наявність клітковини і протопектину зумовлює твердість овочів. При перестиганні деяких овочів (огірків, редиски, гороху) кількість їх збільшується, що надає овочам грубого, дерев'янистого смаку, внаслідок чого знижується їхня харчова цінність. Клітковина і протопектин посилюють перистальтику кишок, а також сприяють виділенню травного соку, нормалізації жирового обміну і виведенню з організму холестерину. Тому страви з овочів слід споживати для профілактики і лікування атеросклерозу. Пектин характеризується бактерицидною дією (стримує розвиток гнильних бактерій).

Інулін міститься в значній кількості (до 20 %) в топінамбурі, часнику, корені цикорію.

Ефірні олії надають овочам приємного аромату, барвники — привабливого вигляду, органічні кислоти разом з цукрами — приємного смаку і сприяють збудженню апетиту.

Овочі містять азотисті речовини у вигляді білків і сполук небілкового азоту (амінокислоти, аміачні сполуки та ін.). Високим вмістом азотистих речовин вирізняються бобові (2,4—6,5 %), капустяні (1,8—4,8 %) і шпинатні (1,5—3 %) овочі.

Гострий і гіркий смак цибулі, хріну, редьки, редиски зумовлений вмістом у них глікозидів. У великих кількостях глікозиди отруйні. Бульби картоплі, зелені томати, баклажани містять отруйний глікозид соланін, хрін — синігрин.

Свіжі овочі містять від 70 до 90 % води. Більша частина її перебуває у вільному стані, менша (18—20 %) — у зв'язаному. Найбільша кількість води в огірках, томатах, салаті, капусті, менше її у коренеплодах і бульбоплодах. При втраті води овочі в'януть.

Овочі містять незначну кількість жиру (до 1 %).

У кулінарії овочі широко використовують для приготування перших і других страв, холодних закусок, соусів і гарнірів до страв із птиці, м'яса, риби.

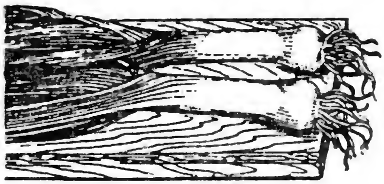


Рис. 34. Цибуля-порей

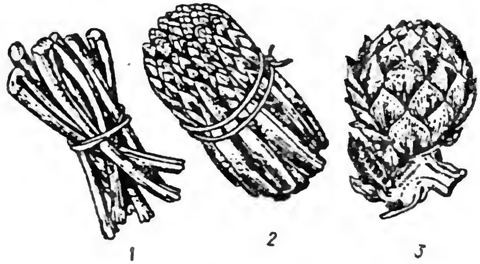


Рис. 35. Десертні овочі:
1 — ревінь; *2* — спаржа; *3* — артишок

§ 2. Класифікація свіжих овочів

Овочі поділяють на дві групи: вегетативні і плодові.

Вегетативні овочі. Цю групу овочів поділяють на такі підгрупи:
бульбоплоди — картопля, батат, топінамбур (рис. 33);

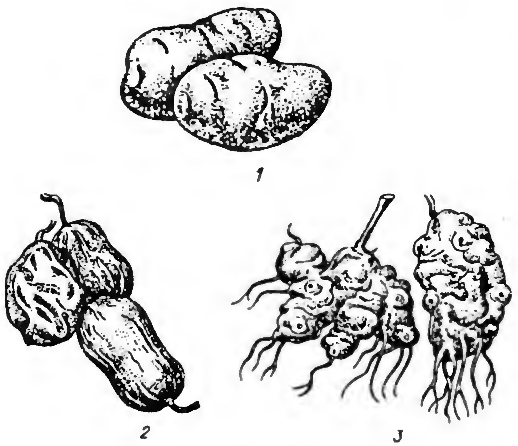


Рис. 33. Бульбоплоди:
1 — картопля; *2* — батат; *3* — топінамбур

коренеплоди — морква, буряк, редиска, редька, ріпа, бруква, петрушка, селера, пастернак, хрін;
цибулеві — цибуля ріпчаста, цибуля зелена, цибуля-порей (рис. 34), цибуля-батун, часник;
салатно-шпинатні — салат, шпинат, щавель;
десертні — ревінь, спаржа, артишок (рис. 35);
капустяні — капуста білоголова, червоноголова, савойська, цвітна, брюссельська, кольрабі (рис. 36), пекінська;
пряні — кріп, естрагон, васильки, майоран, чабер.

Плодові овочі. В їжу використовують плоди і насіння рослин. Цю групу поділяють на такі підгрупи:
гарбузові — огірки, гарбузи, кабачки, патисони, кавуни, дині;
томатні — томати, баклажани, стручковий перець;
бобові — горох, квасоля, боби;
зернові — цукрова кукурудза.

Залежно від способу одержання врожаю розрізняють овочі відкритого і



Рис. 36. Види капусти:
1 — білоголова; *2* — червоноголова; *3* — савойська; *4* — брюссельська; *5* — кольрабі; *6* — цвітна

закритого грунту, грунтові, парникові, тепличні.

Залежно від строків дозрівання різні сорти овочів поділяють на ранні, середні і пізні.

§ 3. Технологічний процес обробки овочів

Овочі обробляють у заготівельному цеху бару, буфету на окремій ділянці, яку обладнують мийно-очисною машиною або картоплечисткою, овочерізкою, мийною ванною, виробничим столом, спеціальним столом з витяжною шафою для обробки цибулі і хріну. Для обробки овочів уручну використовують корінчастий і жолобковий ножі, для нарізування — малий ніж кухарської трійки, жолобковий ніж і пристрої для фігурного нарізування (рис. 37).

Технологічний процес обробки овочів складається з таких послідовних операцій: сортування і калібрування, миття, обчищання, промивання і нарізування.

Сортування і *калібрування* сприяють раціональному використанню овочів для приготування страв, зменшують кількість відходів при механізованій обробці. При сортуванні видаляють пошкоджені овочі, сторонні домішки. Калібрують овочі за розміром, ступенем достигання, якістю. Ці операції в основному здійснюють уручну.

Миття. Миють овочі з метою видалення з поверхні їх залишків землі і піску, збільшення строків експлуатації картоплечисток, раціонального використання відходів. Їх миють в овочемийних машинах або вручну у ваннах з сітчастим настилом (перемішують дерев'яною кописткою, виймають металевим ковшом з отворами).

Обчищання. Обчищають овочі з метою видалення тих частин, що мають понижену харчову цінність (шкірочка,

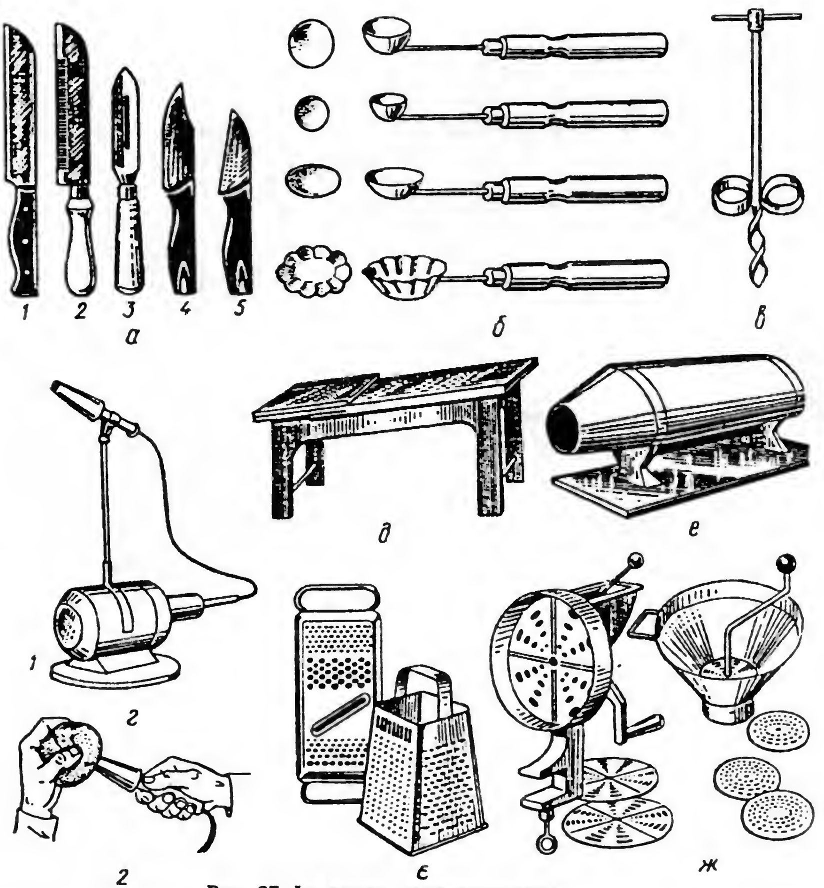


Рис. 37. Інвентар овочевого цеху:

а — ножі овочеві: *1* — корінчастий; *2* — карбувальний; *3* — жолобковий; *4, 5* — для видалення вічок; *б* — виїмки; *в* — інструмент для фігурного нарізування (спіраллю); *г* — механічний пристрій для дочищання картоплі: *1* — загальний вигляд; *2* — спосіб дочищання; *д* — ручний пристрій для карбування і нарізування овочів; *е* — цибулерізка ручна настільна; *є* — тертки; *ж* — овочерізка ручна настільна

плодоніжка). Обчищають їх у картоплечистках (картоплю, буряки, коротку моркву) або вручну ножами (корінчастим, жолобковим).

Для обчищання картоплі і коренеплодів уручну на робочому місці встановлюють крісло для працівника, зліва від нього — тару з необробленими овочами, перед ним — тару для обробки овочів і тару для відходів.

Для обробки капустяних і сезонних овочів на робочому місці встановлюють виробничий стіл, на якому розміщують перед працівником обробну дошку, зліва від неї — тару для овочів, які слід обробити, справа — малий або середній ніж кухарської трійки, пристрій для видалення внутрішнього качана з головки капусти, тару для оброблених овочів. Під кришкою стола розміщують тару для відходів.

Для обробки ріпчастої цибулі, хріну використовують спеціальний стіл з витяжною шафою.

Після обчищання механічним способом овочі дочищають уручну ножами жолобковим або з коротким лезом (рис. 37, *а*) з метою видалення залишків шкірочки, темних плям, вічок у картоплі.

Промивання. Промивають обчищені овочі у холодній воді (у ваннах), щоб видалити залишки шкірочки, піску.

Нарізання. Нарізують (подрібнюють) овочі для того, щоб надати їм певної форми. Крім того, це сприяє рівномірному прогріванню і одночасному доведенню до готовності різних видів овочів, які підлягають тепловій обробці разом, поліпшує зовнішній вигляд і смак страви.

Нарізують овочі механічним способом або вручну.

Для нарізування овочів уручну організовують робоче місце. На виробничому столі перед працівником розміщують обробну дошку з маркуванням "ОС", зліва — тару з обчищеними овочами, справа — середній ніж кухарської трійки або ножі, виїмки й інструменти для фігурного нарізування овочів (див. рис. 37) і тару для нарізаних овочів.

§ 4. Характеристика і обробка бульбоплодів

Картопля — цінний продукт харчування. На відміну від інших овочів у ній порівняно невеликий вміст води (70—87 %) і цукрів (0,5—1,3 %) і найвищий — крохмалю (10—25 %). Картопля містить азотисті (1,5—3 %), мінеральні (0,5—2 %) і пектинові (0,1—0,6 %) речовини, клітковину (0,2—3,5 %), а також повноцінний білок туберин (0,7—2,6 %), який за своїм амінокислотним складом наближається до білка курячого яйця і повністю засвоюється організмом людини, з мінеральних речовин — калій, фосфор, магній, кальцій, натрій, залізо, мідь, цинк та ін.

У картоплі невисокий вміст вітамінів, серед яких переважає аскорбінова кислота (17—20 %). Проте у зв'язку з високим споживанням населенням картоплі вона є основним джерелом вітаміну С. Завдяки картоплі задовольняється 30—80 % добової потреби людини у вітаміні С. У невеликих кількостях містяться вітаміни B_2, B_1, B_6, B_9, PP, K, E, фолієва кислота, каротин.

Білки, вітаміни і мінеральні речовини зосереджені поблизу зовнішнього шару бульби, тому чим ближче вони розташовані до центра, тим їх менше.

У клітинах картоплі містяться речовини фенольного характеру — амінокислота тирозин, катехіни, хлорогенова кислота та ін., які окислюються під дією кисню повітря в присутності ферменту поліфенолоксидази. При цьому утворюються продукти, що мають темне забарвлення. Щоб запобігти потемнінню обчищеної картоплі, її зберігають у холодній воді (не більш як 2—3 год), сульфітують або бланшують.

У шкірочці міститься отруйний глікозид соланін (0,002—0,1 %), який накопичується у значній кількості у картоплі, що проросла або позеленіла. При варінні соланін переходить у відвар, тому у весняний період не рекомендується варити картоплю у шкірочці і використовувати відвари обчищеної картоплі.

У раціоні харчування картопля займає друге місце після хліба (серед рослинних продуктів). Енергетична цінність 100 г картоплі 83 ккал, або 347 кДж.

Картопля має велике значення в дієтичному харчуванні. Серед харчових продуктів вона є основним джерелом калію, вміст якого значно більший (до 570 мг в 100 г), ніж у хлібі, м'ясі, рибі. Добову потребу в ньому можна задовольнити споживанням 500 г картоплі. Високий вміст калію зумовлює сечогінні властивості картоплі, тому вона є діє-

тичним продуктом для людей із захворюваннями нирок і серця. Сирий сік картоплі рекомендують при лікуванні виразкової хвороби шлунка і дванадцятипалої кишки для пониження кислотності шлункового соку. Картопляний крохмаль застосовують як протизапальний засіб при шлунково-кишкових захворюваннях. Тривале споживання крохмалю сприяє зниженню вмісту холестерину в печінці.

За призначенням картоплю поділяють на сорти: столові, універсальні, технічні й кормові. У підприємства надходить картопля столових і універсальних сортів. Бульби столових сортів мають круглу форму, щільну і тонку шкірку, невелику кількість вічок, білу м'якоть, добрі на смак, містять 12—18 % крохмалю, добре розварюються.

Картопля універсальних сортів містить багато крохмалю, дуже розварюється, тому використовують її для приготування пюре або смаження.

За строком вирощування розрізняють картоплю ранню, середньоранню, середньопізню і пізню.

Батат (солодка картопля) має бульби різної форми і забарвлення, за розміром більші, ніж картопля (див. рис. 33). М'якоть солодкувата, подібна за смаком до картоплі. Цінні сорти батату з оранжевою м'якоттю, оскільки вони багаті на каротин. Вуглеводи і білки батату краще засвоюються, ніж картоплі, оскільки вони перебувають у вигляді цукрів і декстринів, а не крохмалю. Енергетична цінність батату значно вища, ніж картоплі, і становить близько 125 ккал. Він містить, %: цукрів — 6, крохмалю — 20, білків — 2. Використовують батат для приготування перших страв.

Топінамбур (земляна груша) — багаторічна рослина. Бульби бувають овальні, видовжені і веретеноподібні з великими вічками на поверхні (див. рис. 33). Забарвлення бульб жовто-біле, рожеве, червоне, фіолетове. М'якоть біла, соковита, солодкувата. Топінамбур містить, %: інуліну — 20, сахарози — 5, азотистих речовин — 3. Використовують у сирому вигляді для салатів і смаження.

Обробка картоплі складається з таких послідовних операцій: сортування, миття, обчищання, дочищання, промивання, нарізування. Сортують картоплю за якістю і розміром, видаляють пошкоджену і зіпсовану, миють у мийно-обчищувальній машині або вручну у ванні, обчищають у картоплечистках періодичної дії. Тривалість процесу обчищання залежить від якості і розміру бульб і становить у середньому 2—2,5 хв.

Для зменшення відходів при механічному обчищанні необхідно додержувати визначеного часу, а також стежити за станом шорсткої поверхні робочої камери машини. Дочищають картоплю після механічного обчищання, промивають і нарізують.

Щоб запобігти потемнінню, обчищену картоплю зберігають у холодній воді у ваннах не більш як 2—3 год. Тривале зберігання у воді знижує якість картоплі, оскільки у воду переходять водорозчинні харчові речовини (вуглеводи, вітамін С, мінеральні речовини).

Обчищені бульби використовують для приготування страв і гарнірів цілими або попередньо нарізаними. Нарізують картоплю механічним способом або вручну.

Форми нарізування картоплі і кулінарне використання її. Картоплю нарізують простими або складними формами.

До простих форм нарізування відносять: соломку, брусочки, кубики, часточки, скибочки, кружальця (рис. 38). При нарізуванні соломки, скибочок вручну застосовують спосіб шаткування.

Соломка. Бульби сирої картоплі великого розміру нарізують на тонкі пластинки 0,2 см завтовшки, складають одна

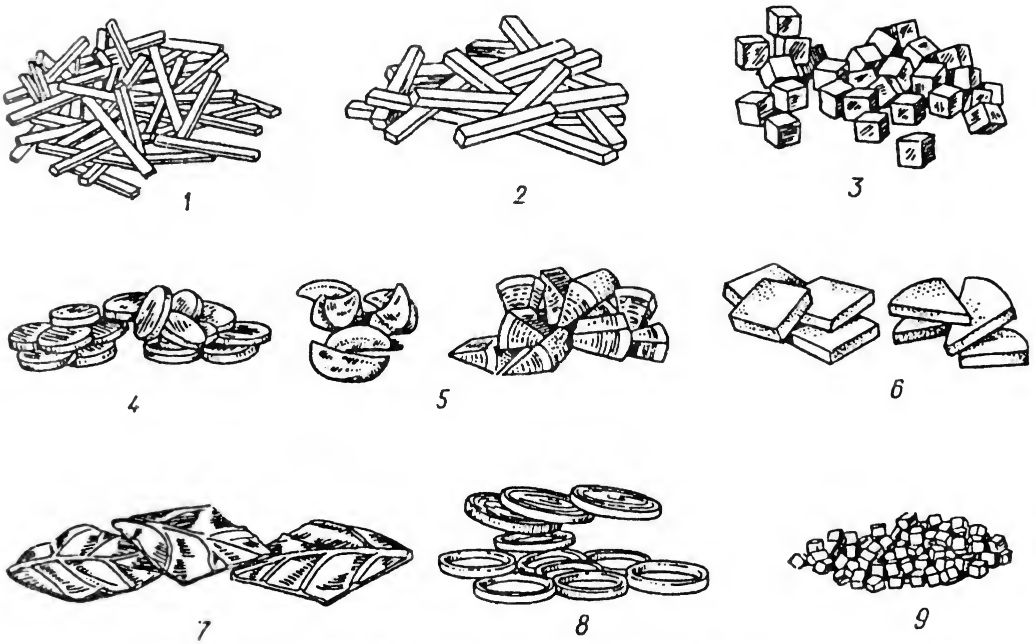


Рис. 38. Прості форми нарізування овочів:
1 — соломка; *2* — брусочки; *3* — кубики; *4* — кружальця; *5* — часточки; *6* — скибочки; *7* — квадратики (шашки); *8* — кільця; *9* — січення

на одну і шаткують упоперек на смужки 4—5 см завдовжки (квадратний переріз 0,2 × 0,2 см). Використовують для смаження у фритюрі (великій кількості жиру) на гарнір до порціонних страв з м'яса і філе птиці.

Брусочки. Бульби сирої картоплі нарізують на пластинки 0,7—1,0 см завтовшки і розрізують на брусочки 3—4 см завдовжки. Використовують для смаження (основним способом і у фритюрі) на гарнір до порціонних страв з м'яса і риби, для приготування борщів (крім Селянського, Полтавського), юшок з макаронними виробами, розсольників.

Кубики. Картоплю спочатку нарізують на пластинки, пластинки — на брусочки, а брусочки — на кубики. Залежно від призначення з картоплі нарізують кубики великих розмірів (висота ребра 2,0—2,5 см), середніх (1,0—1,5 см) і дрібних (0,3—0,5 см). Великими кубиками нарізують сиру картоплю для приготування юшок картопляних, борщів Селянського і Полтавського, для тушкування; середніми — для тушкування; дрібними — варену картоплю для салатів, гарнірів до холодних страв.

Часточки. Бульби сирої картоплі середнього розміру розрізують уздовж на чотири або шість частин. Використовують для приготування перших страв, тушкування, смаження основним способом і у фритюрі.

Скибочки. Бульби сирої або вареної картоплі спочатку розрізають уздовж на часточки або брусочки, потім шаткують упоперек на скибочки. Залежно від кулінарного використання з картоплі нарізують скибочки великі (2,5—

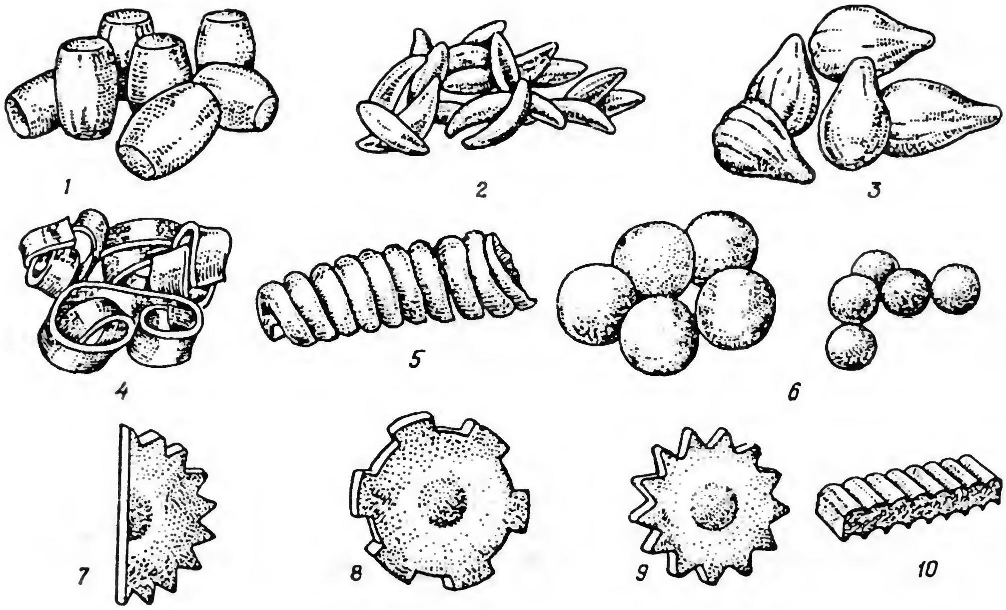


Рис. 39. Фігурні форми нарізування картоплі і коренеплодів:
1 — бочечки; *2* — часнички; *3* — грушки; *4* — стружка; *5* — спіраль; *6* — кульки; *7* — гребінець; *8* — шестірня; *9* — зірочка; *10* — шпалка

3,0 см завдовжки, 0,2—0,3 см завтовшки) або середні (1—1,5 см завдовжки, 0,2—0,3 см завтовшки). Використовують великі скибочки з сирої картоплі для смаження, з вареної — для приготування запечених страв з м'яса і риби, середні скибочки з вареної картоплі — для салатів.

Кружальця. Бульбам вареної або сирої картоплі надають форму циліндра діаметром 2—3 см, потім нарізують упоперек на кружальця 0,2—0,3 см завтовшки.

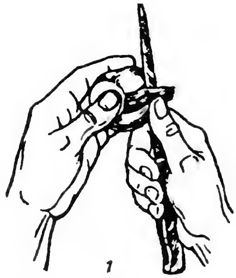
До складних (фігурних) форм нарізування картоплі належать: бочечки, груші, кульки, горішки, часнички, стружка, спіраль (рис. 39). При нарізуванні бочечок, кульок, горішків, груш уручну застосовують спосіб обточування (рис. 40).

Бочечки. Картоплю середнього розміру обрізують з двох протилежних боків, потім обточують, надаючи форму бочечки (див. рис. 40). Використовують для варіння і подають на гарнір до відвареної та припущеної риби.

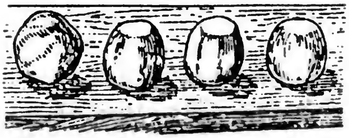
Часнички. Сиру картоплю спочатку обточують бочечками, потім розрізують уздовж на кілька частин. У кожній частині по грані роблять невелику виїмку. Використовують для приготування перших страв.

Кульки, горішки, груші вирізують із сирої картоплі за допомогою спеціальних виїмок (див. рис. 37) або застосовують спосіб обточування. Використовують для варіння і смаження у фритюрі.

Стружка. Бульбам сирої картоплі надають форму циліндра 2—3 см заввишки, діаметром 3—4 см, потім по окружності з нього зрізують стрічку 2,0—2,5 мм завтовшки і 25—30 см завдовж-



1



2

Рис. 40. Способи обточування картоплі:
1 — положення рук; *2* — стадії обточування

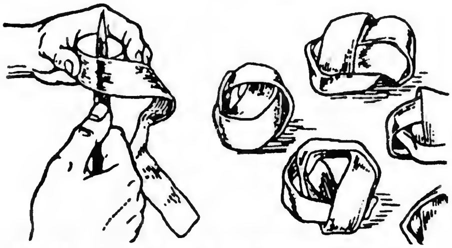


Рис. 41. Зрізування з картоплі стружки

ки (рис. 41). Стрічку складають бантиком, перев'язують ниткою і смажать у фритюрі. Використовують на гарнір.

Спіраль. Для нарізування картоплі спіраллю застосовують спеціальний інструмент (див. рис. 37, *в*). Нарізану спіраллю картоплю використовують для смаження у фритюрі.

Топінамбур і батат обробляють і нарізують так, як і картоплю.

§ 5. Характеристика і обробка коренеплодів

Коренеплоди — це овочі, в яких їстівний потовщений стрижневий корінь. До них належать: морква, столовий буряк, редиска, редька, ріпа, бруква, біле коріння петрушки, пастернаку, селери, хріну. Коренеплод складається з головки, шийки і власне кореня.

Зверху коренеплоди вкриті корковою тканиною (шкіркою), під якою розміщена м'якоть (паренхімна тканина). Центральна частина коренеплоду називається серцевиною. Вона добре розвинена у моркви і малопомітна в інших овочах. Серцевина моркви і білі кільця м'якоті столових буряків мають низьку харчову цінність, оскільки містять велику кількість клітковини.

Коренеплоди є джерелом вуглеводів (6—9 % у моркві і столових буряках), мінеральних солей (0,7—1,0 %), вітамінів, ароматичних речовин (селера, петрушка, пастернак). У них містяться азотисті речовини (1,2—2,5 %) і клітковина (0,5—2 %).

Морква дуже цінний продукт харчування, оскільки містить цілий комплекс вітамінів: С, B_1, B_2, B_6, B_{12}, D, Е, К, Р, РР, пантотенову і фолієву кислоти, велику кількість каротину (до 9 мг %), від вмісту якого залежить її колір, а також біологічно активні речовини — фітонциди, мінеральні солі (кобальт, калій, залізо, мідь, фосфор, кальцій, йод, бром та ін.), ферменти, полісахариди (пектин, клітковина), багато цукрів (до 15 %), які легко засвоюються, органічні кислоти, флавоноїди, ефірні олії, які зумовлюють специфічний аромат моркви.

Такий багатий вибір речовин, які містяться в коренеплодах моркви, визначає її високі дієтичні, лікувальні і харчові достоїнства. Моркву і морквяний сік споживають при авітамінозі А, недокрів'ї, гастритах з пониженою кислотністю шлункового соку, порушенні мінерального обміну.

Морква активізує внутрішньоклітинні окислювально-відновні процеси, регулює вуглеводний обмін, має антисептичні, протизапальні, знеболюючі властивості.

Розрізняють моркву коротку — 3,5 см (каротель), напівдовгу — 8—20 і дов-

гу — 20—45 см. Коротка морква має невелику серцевину, вона соковита, солодка, довга — велику серцевину і тверду м'якоть.

Кращими за кулінарними властивостями є сорти моркви з яскраво-оранжевою м'якоттю, невеликою серцевиною і рівною гладенькою поверхнею.

У кулінарії використовують такі сорти моркви: Паризька каротель (коротка), Геранда, Нантська (напівдовга), Валерія (довга).

Сиру моркву використовують для салатів, відварену і припущену — для гарнірів і оздоблення холодних страв і закусок, пасеровану — для заправляння перших страв, соусів.

Столові буряки містять значну кількість різних цукрів (9 % сахарози), мінеральних речовин (солей фосфору, кальцію, магнію, заліза, кобальту), вітаміни С, B_1, B_2, РР, фолієву кислоту. Найбільше вітаміну С міститься у свіжій молодій буряковій гичці, яку використовують для приготування борщів.

Буряки мають лікувальні властивості: поліпшують роботу кишок, запобігають розвитку атеросклерозу і регулюють обмін речовин.

Кращі кулінарні властивості мають сорти буряків з темнозабарвленою м'якоттю і невеликою кількістю білих кілець на розрізі, середніх розмірів, плоскоокруглої форми (Грибовський, Бордо, Єгипетський). Використовують столові буряки для приготування борщів, салатів, вінегретів, гарнірів.

Редька — коренеплід з гіркувато-гострим смаком і специфічним запахом, зумовленим ефірними оліями і глікозидами. В ній містяться цукор (6 %), вітамін С, багато солей калію. Редьку розрізняють за кольором шкірочки (біла, чорна, сіра, фіолетова), формою (кругла, довга, напівдовга), строками достигання (літня, зимова). Використовують редьку тільки сирою для салатів. У лікувальному харчуванні її використовують як стимулятор виділення шлункового соку, для поліпшення апетиту і посилення діяльності кишок. Редька сприяє виведенню з організму надлишку холестерину.

Найбільш поширені сорти Зимова кругла біла і Зимова кругла чорна.

Ріпа має специфічний смак (завдяки вмісту глікозидів), містить цукор (5 %), вітаміни С, РР, B_1, B_2, мінеральні речовини. М'якоть ріпи буває біла і жовта. Кращим сортом вважають ріпу Петровську, яка має округло-плоску форму і жовту солодкувату без гіркоти м'якоть. Використовують у сирому і вареному вигляді.

Бруква — багата на цукри (до 7,5 %), ефірні олії (0,4 %), вітаміни С (30 мг %), B_1, B_2, солі заліза. Вона має своєрідний смак і запах. Коренеплоди бувають круглої або округло-плоскої форми. Більшу енергетичну цінність має бруква з жовтою м'якоттю.

Використовують для салатів і тушкування. У лікувальному харчуванні ріпу і брукву використовують для посилення перистальтики кишок.

Редиска містить значну кількість вітаміну С (11—44 мг %), органічних кислот, мінеральних солей калію, кальцію, магнію і заліза, глікозиди й ефірні олії, які надають їй своєрідного смаку і запаху. Розрізняють редиску за формою (кругла, овальна, видовжена), кольором (біла, рожева, червона), строком достигання (рання, середня, пізня). Вона має ті самі лікувальні властивості, що й редька.

Біле коріння петрушки, селери, пастернаку (рис. 42) містить підвищену кількість ефірних олій, вітамін С (20—35 мг %), цукри (6,5—9,4 %), фітонциди. В дієтичному харчуванні його використовують при неврозах, ожирінні, захворюваннях нирок, печінки і серцево-судинної системи.

Хрін має гострий та пекучий смак і запах, які зумовлені аліловою гірчичною олією, що утворюється при гідролізі глікозиду синігрину. Він містить значну кількість вітаміну С (55 мг %), мінеральні солі калію, кальцію, магнію, заліза, міді, фосфору. Хрін збуджує апетит, поліпшує діяльність кишок.

Моркву, столові буряки, редьку, ріпу, брукву обробляють механічним способом (так само, як і картоплю), а також уручну (довгу моркву тільки вручну). Процес обробки включає такі операції: сортування, миття, обчищання, промивання, нарізування.

Сортують коренеплоди за розміром і якістю, видаляють пошкоджені і зіпсовані, у молодих буряків і моркви відрізують бадилля, миють у мийних машинах або у ваннах, обчищають у картоплечистках або вручну, дочищають після механічного обчищання і промивають.

У червоної редиски зрізують бадилля і корінці, потім добре промивають, у білої редиски обчищають шкірочку.

Петрушку, селеру, пастернак сортують, відрізують зелень і корінці, миють і обчищають від шкірочки вручну, промивають.

Хрін миють, обчищають і промивають уручну. Для обробки хріну використовують столи з витяжними шафами. Зів'яле коріння хріну перед обчищанням замочують у холодній воді.

Для приготування страв коренеплоди нарізують простими або складними формами, механічним способом або вручну.

Нарізування моркви. До простих форм нарізування моркви належать: соломка, брусочки, кубики, часточки, скибочки, кружальця (див. рис. 38), до складних — зірочки, шестірні, гребінці, кульки, горішки (див. рис. 39), до декоративних — квіти.

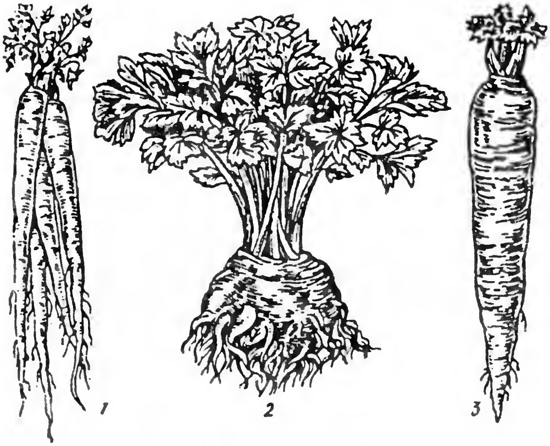


Рис. 42. Біле коріння:
1 — петрушка; *2* — селера; *3* — пастернак

Соломка. При нарізуванні вручну моркву спочатку нарізують навскіс на пластинки 0,2 см завтовшки, потім шаткують їх соломкою 4—5 см завдовжки (квадратний переріз 0,2 × 0,2 см). Використовують для приготування борщів (крім Селянського і Полтавського), юшок з локшиною, розсольників, котлет морквяних, маринаду овочевого.

Брусочки. Сиру моркву нарізують упоперек на циліндри 3,5—4 см заввишки, потім на пластинки 0,5 см завтовшки і брусочки. Використовують для припускання, шпигування м'яса, приготування юшки з макаронами, бульйону з овочами.

Кубики. Моркву нарізують на довгі брусочки, потім упоперек на середні або дрібні кубики, як і картоплю. Використовують середні кубики з сирої моркви для припускання і тушкування, дрібні кубики з сирої моркви для приготування перших страв, з вареної — для холодних закусок.

Часточки. Моркву нарізують на циліндри 4 см заввишки, які розрізають уздовж на чотири частини. Використовують для припускання, тушкування.



Рис. 43. Карбування моркви

Скибочки. Моркву нарізують на часточки або брусочки, а потім упоперек на скибочки 0,2—0,3 см завтовшки. За розміром скибочки бувають великі (довжина ребра 2—2,5 см) і середні (1—1,5 см). Використовують великі скибочки з сирої моркви для борщів Селянського і Полтавського, середні скибочки з вареної моркви — для салатів і вінегретів.

Кружальця. Моркву однакового діаметра (2—2,5 см) нарізують упоперек на кружальця 0,1—0,3 см завтовшки. Використовують кружальця з сирої моркви для юшки Селянської, з вареної — для холодних страв.

Складні форми нарізування моркви. При нарізуванні моркви складними формами застосовують спосіб к а р б у в а н н я.

Моркву беруть однакового діаметра, обточують, потім карбують корінчастим або карбувальним ножем (рис. 43), з карбованої моркви нарізують зірочки, шестірні, гребінці (див. рис. 39).

Зірочки, шестірні. Моркву карбують, а потім нарізують упоперек 1—1,5 см завтовшки. Використовують для оформлення страв.

Гребінці. Карбовану моркву розрізують уздовж навпіл, а потім навскіс 0,2 см завтовшки. Використовують для оформлення страв.

Кульки, горішки. Моркву нарізують так само, як і картоплю. Використовують на гарнір для холодних страв відвареною.

Прості форми нарізування буряків, кулінарне використання їх.

Столові буряки нарізують сирими і відвареними для приготування борщів, вінегретів, гарнірів.

Соломка. Нарізують буряки так само, як і картоплю. Використовують для борщів (крім Селянського і Полтавського), маринаду овочевого.

Скибочки. Буряки нарізують і використовують так само, як і моркву.

Кубики. Нарізують сирі або варені буряки середніми й дрібними кубиками так само, як і картоплю. Використовують середні кубики із сирих буряків для тушкування, дрібні — з варених буряків для приготування холодних закусок.

Варені буряки нарізують кульками, зірочками, гребінцями для оформлення холодних страв.

Ріпу, редьку, брукву шаткують соломкою (так само, як і картоплю) і використовують для приготування салатів.

Для тушкування ріпу і брукву нарізують часточками або кубиками (так само, як і картоплю).

Петрушку, селеру, пастернак шаткують соломкою так само, як і моркву. Використовують для приготування перших страв і соусів.

Корінь хріну подрібнюють на тертці (для холодних підлив) або зскрібають уздовж стружечкою (0,1—0,2 см завтовшки) і використовують на гарнір до страв з м'яса.

Редиску нарізують кружальцями 0,1—0,15 см завтовшки для приготування салатів. Для прикрашення страв редиску нарізують у вигляді троянди.

§ 6. Характеристика і обробка капустяних овочів

Харчова цінність капустяних овочів залежить від вмісту в них цукрів — 4–4,5 % у вигляді глюкози і фруктози, білків — 1,8–2,8 % (4,8 % у брюссельській і савойській), органічних кислот (переважно яблучна та лимонна), мінеральних речовин — 0,7–1,3 % (солі кальцію, фосфору, калію, натрію, заліза та ін.).

До складу білків капусти входить сірка, яка зумовлює запах сірководню при тепловій обробці й квашенні.

Капустяні овочі є важливим джерелом вітаміну С (50–120 мг %), а також вітамінів B_1, B_2, PP, E, фолієвої кислоти, холіну. В білоголовій капусті виявлено вітамін U.

Білоголова капуста є найбільш поширеною серед капустяних овочів, містить 2,5 % білків, 5 % цукрів, 0,8 % мінеральних речовин, до 70 мг % вітаміну С. Кулінарні властивості капусти визначаються тугістю головки і довжиною внутрішнього качана. Тугі головки мають соковите біле листя. Використовують таку капусту для квашення, тушкування, приготування салатів, борщів. Пухкі головки мають позеленіле листя, в якому мало цукрів та інших харчових продуктів, багато клітковини, їх використовують для приготування голубців, фарширування.

Білоголова капуста корисна при гастритах, хворобах печінки, виразковій хворобі шлунка.

Червоноголова капуста має фіолетово-червоне забарвлення, зумовлене наявністю антоціанів. Вона багата на вітаміни, мінеральні речовини (солі калію, магнію, заліза), цукри, містить білки, ферменти, фітонциди, клітковину. За вмістом вітаміну С цей вид капусти майже в два рази, а каротину — в чотири рази перевершує білоголову. Використовують червоноголову капусту тільки для приготування салатів і маринування.

Савойська капуста зовні схожа на білоголову, але має ніжне, трохи зморшкувате, ніби гофроване кучеряве листя, яке утворює пухку головку. За смаком нагадує цвітну капусту. Савойська капуста містить більше азотистих і мінеральних речовин, ніж білоголова. Використовують так само, як і білоголову, крім квашення.

Цвітна капуста — це нерозквітле суцвіття (головка), яке складається з м'ясистих укорочених паростків, що закінчуються зачатками бутонів. В їжу використовують капусту з білими головками, в яких мало клітковини, багато повноцінних білків (2,5 %), вітаміну С (70 мг %) Вона має ніжний смак, добре засвоюється; це робить її цінним дієтичним продуктом при шлунково-кишкових захворюваннях. Зеленуваті і сірі головки капусти грубі, гірчать.

Брюссельська капуста має високе стебло, на якому у пазухах листків розміщені дрібні щільні головочки (до 90 шт.) масою 8–14 г кожна, діаметром 2–6 см. Капуста характеризується підвищеним вмістом білків (4,8 %), мінеральних речовин (1,3 %), вітаміну С (120 мг %). Вона є цінним дієтичним продуктом: стимулює процес заживання ран, корисна при цукровому діабеті і серцево-судинних захворюваннях, сприяє посиленню і відновленню функції підшлункової залози.

Листкова (пекінська) капуста. Це однолітня трав'яна рослина. При ранніх посівах утворюється добре розвинена розетка листків, а при літніх формується пухка головка. Листки сидячі з хвилястими зубчастими краями. Цей вид капусти містить великий набір вітамінів (А, B_1, B_2, PP та ін.) і мінеральних солей, тому використовується в дієтичному харчуванні як вітамінний, загаль-

нозміцнюючий продукт, який сприяє нормалізації водно-сольового обміну в організмі. В їжу використовують листя і головку сирими, вареними, тушкованими і консервованими. Салати з листків капусти дуже ніжні, без гіркоти.

Кольрабі — однорічна рослина, родина капустяних. За хімічним складом близька до білоголової капусти. Кольрабі характеризується значним вмістом білкових речовин, цукрів і вітаміну С, в ній багато солей фосфору, заліза, кальцію. Завдяки великому вмісту мінеральних солей і сирого білка цей вид капусти широко використовується в дієтичному і дитячому харчуванні, корисний вагітним жінкам. У кулінарії використовують для приготування салатів, перших та других відварених і тушкованих страв.

Їстівною частиною кольрабі є молоде, ніжне, потовщене стебло, що нагадує велику ріпу, світло-зеленого або фіолетово-синього кольору. За смаком вона нагадує внутрішній качан білоголової капусти, проте м'якоть значно солодша, ніжніша і соковитіша, має білий колір.

Капусту біло-, червоноголову і савойську обробляють уручну. Спочатку видаляють забруднене, пошкоджене, пожовкле листя, а також те, що загнило, потім відрізують зовнішню частину качана і промивають у ваннах. Якщо капуста пошкоджена гусінню, її кладуть на 30 хв у холодну підсолену воду (50— 60 г солі на 1 л води) і після цього знову промивають.

Оброблену капусту нарізують на овочерізках або вручну соломкою, квадратиками, часточками і січуть.

Соломка. Біло-, червоноголову і савойську капусту розрізують на 4—6 частин, з кожної частини вирізують внутрішній качан, потім дрібно шаткують (квадратний переріз 0,1 × 0,1, довжина 4—5 см) (рис. 44). Нарізану таким способом білоголову капусту використовують для тушкування, приготування борщів, крім Селянського і Полтавського, салатів, котлет капустяних, а червоноголову — для салатів.

Квадратики (шашки) (див. рис. 38). Білоголову капусту спочатку розрізують уздовж на смужки 2—2,5 см завширшки, потім упоперек на квадратики. Використовують для борщів Селянського і Полтавського, юшки Селянської, для припускання, тушкування і смаження (після попереднього відварювання).

Часточки. Дрібні качани білоголової і савойської капусти розрізують уздовж на 4 частини. Використовують для варіння, припускання, смаження.

Січення. Білоголову і савойську капусту спочатку шаткують соломкою, а потім січуть упоперек уручну або на кутерах. Використовують для приготування начинок.

Цвітну капусту обробляють у такій послідовності: відрізують стебло на 1—1,5 см нижче від початку розгалуження головки, щоб зберегти суцвіття, видаляють зелене листя, зачищають ножем або терткою місця головки, що потемніли або загнили, промивають. Якщо є гусінь, витримують 30 хв у холодній підсоленій воді, а потім промивають.

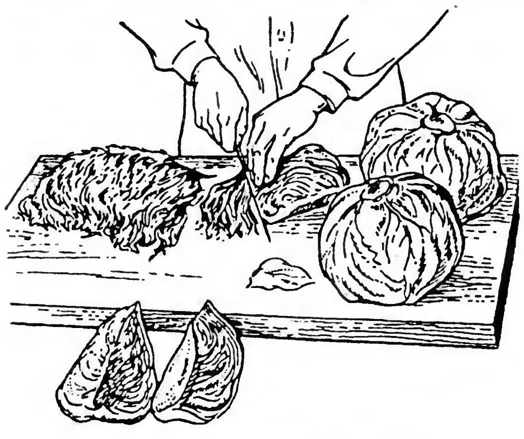


Рис. 44. Шаткування капусти

Використовують цвітну капусту для приготування юшок, гарнірів, овочевого рагу, як самостійну страву відвареною, смажать і запікають після попереднього відварювання.

Брюссельська капуста надходить на підприємство із стеблом і без нього (обрізна). Із стебла головочки зрізують безпосередньо перед тепловою обробкою, щоб вони не зів'яли. Відокремлені головочки зачищають від пошкоджень, промивають і використовують для приготування юшок, гарнірів і як самостійну страву відвареною.

Капусту кольрабі обробляють уручну. Її сортують, обчищають шкірочку і промивають. Нарізують соломкою, скибочками, брусочками так само, як і картоплю. Використовують для приготування салатів, перших страв.

§ 7. Характеристика і обробка цибулевих овочів

Цибулеві овочі багаті на цукри (глюкозу, фруктозу, сахарозу), ефірні олії, мінеральні речовини. Вони містять білки, азотисті речовини, фітонциди, глікозиди, вітаміни. Ефірні олії і глікозиди зумовлюють специфічний запах і гострий смак цибулевих та сприяють збудженню апетиту, поліпшують травлення і засвоюваність їжі. Фітонциди й ефірні олії мають антибіотичні властивості, запобігають розвитку мікроорганізмів.

Цибуля ріпчаста — найбільш поширений вид цибулевих овочів, характеризується високим вмістом ефірних олій (10 — 155 мг %), які мають фітонцидні властивості, гострий смак і специфічний запах. Вона містить цукри (6 — 15 %), вітаміни С, B_1, B_2, B_6, PP, фолієву кислоту, мінеральні солі кальцію, фосфору, калію, натрію, магнію, заліза, азотисті речовини (до 1,7 %).

Значний вміст мінеральних солей у цибулі при її споживанні сприяє нормалізації водно-сольового обміну в організмі. Цибуля має лікувальні властивості проти цинги, грипу, ангіни, катару верхніх дихальних шляхів, сприяє нормалізації роботи серця, травних органів.

За формою цибуля буває плоска, округла, округло-плоска, овальна; за кольором — біла, світло-жовта, фіолетова, коричнева; за вмістом ароматичних речовин (ефірних олій) та цукрів — гострих, напівгострих і солодких сортів. Цибуля гострих сортів містить найбільше цукрів (12 — 15 %) і ефірних олій (18 — 155 мг %), має гострий, різкий смак і запах. За формою буває плоска або округло-плоска. Напівгострі сорти цибулі мають слабкогострий смак і запах. Цибуля солодких сортів дуже ніжна, соковита, менш ароматна.

У кулінарії цибулю всіх сортів використовують як заправу для перших страв і других страв, соусів. Солодкі і напівгострі сорти використовують у свіжому вигляді для салатів, на гарнір до м'яса, а гострі — для маринування.

Цибуля зелена (цибуля-перо) містить ефірні олії, до 30 мг % вітаміну С і 2 мг % каротину, 1,3 % білка, 3,5 % цукрів. При споживанні 80 — 100 г зеленої цибулі можна повністю задовольнити добову потребу організму у вітаміні С. Зелену цибулю використовують свіжою разом з цибулиною, яка проросла (довжина пера не менш як 20 см).

Цибуля-порей багата на цукри (6,5 %), вітамін С (35 мг %), білки (3 %), солі калію, заліза, кальцію, фосфору, містить вітаміни B_1, B_2, Е, PP, каротин. Ця цибуля містить ефірну олію, до складу якої входить сірка.

Цибуля-порей має добрі лікувальні властивості. Її рекомендують хворим на подагру, ревматизм, цингу, при сечокам'яній хворобі й ожирінні, психічній і фізичній перевтомі. Вона підвищує секреторну функцію залоз харчового каналу, поліпшує діяльність печінки,

підвищує апетит, має антисклеротичні властивості і сечогінну дію, проте протипоказана при запальних захворюваннях шлунка і дванадцятипалої кишки.

Цибуля-порей має широке плоске листя, яке у нижній частині утворює стебло білого кольору 10 – 15 см завдовжки і 4 – 5 см у діаметрі (див. рис. 35). Їстівними у молодої цибулі є ніжне біле стебло і молоде листя, у старої — тільки стебло.

Цибуля-порей має приємний слабкогострий смак. Використовують її сирою для приготування салатів, відвареною — для ароматизації овочевих юшок і як гарнір до рибних та м'ясних страв.

Цибуля-батун — це багаторічна рослина з великою масою зелені (пера), яка не утворює цибулини. Смакові якості її гірші, ніж зеленої. Вона містить до 30 мг % каротину, солі магнію, калію, заліза, цукри, вітаміни С, B_1, B_2, РР, ефірні олії. Вітаміну С в цій цибулі у два рази більше, ніж у зеленій. Цибуля-батун має гострий смак, поживна, лікувальна, багата на фітонциди, діє на організм людини майже так само, як і цибуля ріпчаста, сприяє зниженню тиску крові, підвищує еластичність капілярів. Використовують її у свіжому вигляді для салатів, маринадів і як приправи до різних страв.

У великих заготівельних підприємствах ріпчасту цибулю обробляють термічним способом. Її сортують за розміром і якістю, обпалюють верхні лусочки у камері термоагрегату при температурі 1000 – 1200 °С, потім обчищають обгорілі лусочки на щітковій мийноочисній машині, дочищають уручну.

Для ручної обробки цибулі застосовують спеціальні столи з витяжною шафою для видалення ефірних олій і глікозидів. Цибулю сортують, відрізують денце і шийку, обчищають сухі лусочки і промивають у холодній воді.

Цибулю нарізують безпосередньо перед тепловою обробкою, оскільки вона швидко в'яне і вивітрюються ефірні олії. Нарізують цибулю кільцями, півкільцями, часточками, дрібними кубиками (див. рис. 38).

Кільця. Цибулю нарізують на кружальця 0,1 – 0,2 мм завтовшки, які розділяють на кільця. Використовують для смаження у фритюрі на гарнір до м'яса смаженого з цибулею, січеників з яловичини з цибулею, для приготування й оформлення холодних страв і закусок.

Півкільця (соломка). Цибулю розрізують уздовж навпіл, кладуть розрізом вниз на дошку і шаткують соломкою 0,1 – 0,2 см завтовшки. Використовують для приготування перших страв і соусів пасерованою, холодних страв і закусок — сирою.

Часточки. Цибулю розрізують уздовж на 4 – 6 частин. Використовують для приготування тушкованих страв.

Дрібні кубики (січення). Цибулю розрізують уздовж навпіл, нарізують на пластинки 0,1 — 0,3 см завтовшки, потім упоперек ріжуть на кубики. Використовують для юшок з крупами, для начинок — пасерованою.

Для прикрашання страв із цибулі нарізують квіти (лілії, хризантеми).

При обробці зеленої цибулі відрізують корінці, зачищають білу частину, видаляють в'ялі, пожовклі і загнилі пера, потім промивають уручну у великій кількості холодної води кілька разів, обполіскують під проточною холодною водою.

Нарізують зелену цибулю шпалками великими (5 – 6 см завдовжки) або середніми (1,5 – 2 см завдовжки). Використовують для холодних страв і закусок.

При обробці у цибулі-порею відрізують корінці, знімають пожовкле і гниле листя, відрізують зелену частину стебла, розрізують уздовж для того, щоб краще змити пісок і землю, потім миють холодною водою так само, як і цибулю зелену.

Нарізують соломкою або часточками.

Для одержання соломки стебло нарізують упоперек на шматочки 3 – 4 см

завдовжки, а потім уздовж на соломку.

Часточки одержують із шматочків, нарізаних 2—3 см завдовжки, потім їх розрізують по радіусу на кілька частин.

Використовують для салатів.

Часник має високі лікувальні властивості, зумовлені його хімічним складом. Він містить велику кількість азотистих (6,5 %) і мінеральних речовин (1,5 %), інуліну (20 %), ефірних олій (3,3 %). Фітонцидні (бактерицидні) і смакові властивості його виражені сильніше, ніж у ріпчастої цибулі. Часник використовують при ревматизмі, подагрі, ангіні, для запобігання і лікування грипу, як протиглистяний, протицинготний і сечогінний засоби. Споживання часнику сприяє стійкості організму проти простудних та інфекційних захворювань, збудженню апетиту, поліпшенню травлення і серцевої діяльності.

Головка часнику складається із зубків, вкритих тонкою оболонкою.

У кулінарії часник використовують у натуральному вигляді як приправу до салатів, соусів, маринадів, перших і других страв. Щоб зберегти лікувальні властивості і надати їжі кращого смаку, часник кладуть у страву товченим або дрібно нарізаним наприкінці варіння, не допускаючи кип'ятіння.

Перед використанням у часнику зрізують денце і вершечок, знімають лусочки, розбирають головку на зубки, обчищають їх, миють, а потім січуть або розтирають макогоном у ступці.

§ 8. Характеристика і обробка салатно-шпинатних, пряних і десертних овочів

Салатно-шпинатні овочі (салат, шпинат, щавель) — це ранні овочі. Їстівною частиною у них є ніжне соковите листя, яке багате на азотисті (3 %) і мінеральні (2 %) речовини, особливо на залізо, фосфор, йод, кальцій, вітаміни С, Р, К, групи В, каротин. Ці овочі слід споживати навесні, коли виникає дефіцит вітамінів, для профілактики авітамінозів (особливо С-авітамінозу).

Завдяки вмісту в салаті вітамінів, мінеральних солей та інших цінних речовин, а також заспокійливій дії його рекомендують використовувати в дієтичному харчуванні людей похилого віку, дітей, хворих на цукровий діабет, виразкову хворобу, склероз.

У підприємства масового харчування надходить салат листковий, качанний, ромен.

Салат листковий має довге світло-зелене листя з маслянистою поверхнею і ніжним смаком; *качанний* — пухку головку з ніжного блідо-зеленого листя; *ромен* — пухку, дуже видовжену головку, яка складається з твердого темно-зеленого не дуже соковитого листя. Всі види салату використовують у свіжому вигляді як самостійну страву, на гарнір до м'яса і риби, для прикрашання страв.

Шпинат і **щавель** характеризуються високим вмістом білків (2,9 %) і заліза, завдяки цьому їх рекомендують при недокрів'ї. Проте при дозріванні в них накопичується у значних кількостях щавлева кислота. Тому ці овочі не рекомендують при захворюваннях нирок, печінки, підшлункової залози, при порушенні водно-сольового обміну, а також особам похилого віку.

Пряні овочі (кріп, естрагон, васильки, майоран, чабер, коріандр) мають своєрідний аромат і смак завдяки вмісту ефірних олій, який коливається від 0,03 % (васильки) до 2,5 % (насіння кропу). Кожний вид рослин має характерний склад ефірних олій. Смак пряних овочів зумовлюють глікозиди, поліфеноли, цукри, органічні кислоти. Крім того, до їх складу входять вітаміни С, Р, каротин, азотисті і мінеральні речовини.

Насіння, листя, квіти, стебла пряних овочів (у свіжому і сушеному вигляді)

використовують як приправу до перших та других страв, соусів, салатів, при солінні і маринуванні овочів. Вони надають їжі приємного аромату і специфічного смаку.

Кріп. В їжу використовують молоде зелене листя, яке містить ефірні олії, каротин, вуглеводи, пектин, вітаміни С, B_1, B_2, РР, фолієву кислоту, мінеральні речовини (солі заліза, калію, кальцію, фосфору та ін.).

У дієтичному харчуванні зелень кропу рекомендують при ожирінні, захворюванні печінки, жовчного міхура, нирок.

Кріп у стадії цвітіння і дозрілий використовують при солінні і маринуванні овочів. Фітонциди кропу при солінні овочів не тільки надають їм приємного специфічного смаку, а й запобігають псуванню й утворенню плісняви.

Естрагон. Це багаторічна рослина з анісовим запахом. Листя і молоді зелені стебла його використовують для салатів, соусів, при солінні і маринуванні овочів, як приправу до м'ясних та рибних страв.

Васильки. Мають сильний приємний аромат гвоздики або мускатного горіха і пряний солонуватий смак. В їжу використовують листя і молоді пагони свіжими і сушеними. Зелень використовують як приправу до м'ясних, рибних і овочевих страв, до соусів, соків, салатів, сиру, перших страв і при солінні овочів. Порошок із сухого листя може замінити перець.

У дієтичному харчуванні їх рекомендують при відсутності апетиту, пониженому кров'яному тиску.

Майоран. Має приємний специфічний запах і гіркий смак. Використовують як приправу до салатів, перших, рибних та м'ясних страв, при солінні і маринуванні овочів, для ароматизації оцту і чаю. Його рекомендують у дієтичному харчуванні при шлункових захворюваннях.

Чабер. Багатий на вітамін С і каротин. Має сильний запах і приємний гострий смак, подібний до пекучого перцю. Використовують при варінні бобових і як приправу до салатів, м'яса, риби, грибів та при солінні і маринуванні овочів.

Коріандр. До дозрівання плодів рослина має гострий, неприємний запах. В їжу використовують листя у фазі розетки або на початку утворення пагонів для салатів і як приправу до м'ясних страв. Насіння застосовують для ароматизації і вітамінізації хліба, кондитерських виробів, маринадів, соусів, ковбас, сирів, пива. У дієтичному харчуванні його використовують як жовчогінний, антисептичний засіб і як такий, що посилює діяльність травних залоз.

Перед використанням салат, шпинат, щавель, зелень петрушки, кропу та інших пряних овочів перебирають, видаляють пожовкле, в'яле, зіпсоване і грубе листя, відрізують корінці, закладають на 20 хв у холодну воду, щоб відмокли частинки піску і землі, промивають у великій кількості холодної води у ванні з сітчастим настилом, змінюючи 2—3 рази воду, потім обполіскують проточною водою, викладають у решето, обсушують. Нарізують на спеціальному пристрої УНЗ або ножем.

Десертні овочі (ревінь, спаржа, артишок) (див. рис. 36) мають особливі смакові якості, завдяки яким їх використовують для приготування десертних страв.

Ревінь — багаторічна рослина, за зовнішнім виглядом нагадує лопух. В їжу використовують молоді, товсті, м'ясисті, видовжені зелені, рожеві або червоні черешки.

Листя в їжу, як правило, не використовують, хоча відварене воно може замінити щавель. Смак черешків, особливо варених, нагадує смак яблук. Запаху ревінь не має, лише сорт Сунич-

ний характеризується приємним слабким запахом суниць. Ревінь містить багато води (90,1 — 94,3 %), органічні кислоти (0,7 — 1,8 %), серед яких переважає яблучна — у весняному ревені і щавлева — в осінньому. В ньому досить багато пектинових речовин (1,0 — 2,5 %), мало цукрів (0,7 — 2,6 %), вітаміну С (2 — 10 мг%), азотистих речовин (0,7 — 0,9 %), каротину (1,0 мг %) і клітковини (0,6 — 1,2 %). Оскільки ревінь з'являється рано навесні, він може бути джерелом вітаміну С, стимулює роботу кишок, проте протипоказаний у великих кількостях дітям.

Ревінь перебирають, зрізують нижню частину з черешків, знімають шкірочку і промивають. Нарізують упоперек на шматочки і використовують для приготування узварів, киселів, желе, соусів, начинок для пиріжків, вареників.

Спаржа — багаторічна рослина, яка містить 93,6 % води, 2,9 % вуглеводів, 1,9 % білків, 0,8 % клітковини, 21 мг % вітаміну С, 0,6 % мінеральних речовин, особливо багато солей калію, фосфору, кальцію, магнію. В їжу використовують молоді пагони біло-рожевого кольору, які ще не вийшли з-під землі. Вони мають солодкуватий ніжний смак (нагадує смак зеленого горошку) і запах. Пагони, що з'явилися над землею, для їжі непридатні, оскільки від сонячного світла вони зеленіють і стають гіркими. Найціннішою і найсмачнішою частиною спаржі є головка, тому при обробці треба стежити, щоб її не пошкодити.

Спаржу перебирають, миють, обережно обчищають шкірку, відступаючи від головки 2 — 3 см, і знову промивають. Обчищену спаржу зберігають у холодній воді. Перед тепловою обробкою її в'яжуть у пучки і підрівнюють, відрізуючи нижню грубу частину пагонів. Використовують спаржу відварену як самостійну страву і для приготування кулешику (супу-пюре).

У дієтичному харчуванні спаржу рекомендують при захворюваннях печінки, нирок, цукровому діабеті, подагрі.

Артишоки — квіти багаторічної рослини, які збирають до початку повного цвітіння. Їстівними частинами їх є м'ясисте квітколоже нерозкритих суцвіть (корзинок) і потовщені основи лусочок — пелюсток нижніх рядів. Артишоки містять цукри (12,7 %), білки (2,2 %), інулін (2 %), вітаміни С, B_1, B_2. Страви з них корисні у харчуванні людей похилого віку, хворих на атеросклероз. У кулінарії їх використовують як делікатесний продукт. Артишоки відварюють і подають з маслом або соусом (як другу страву). Краще використовувати артишоки великі, молоді, зелені. Перед тепловою обробкою гострим ножем обрізують верхню колючу частину листя, відрізують стебло і зачищають денце від сухого листя. Потім ложкою або виїмкою видаляють м'яку волокнисту серцевину й промивають. Щоб запобігти потемнінню, всі зрізи натирають лимоном або змочують лимонною кислотою. Оброблені артишоки зберігають не більше ніж 1 год у підкисленій холодній воді. Перед варінням їх перев'язують шпагатом для збереження форми.

§ 9. Характеристика і обробка плодових овочів

Гарбузові овочі (огірки, гарбузи, кабачки, патисони, кавуни, дині) містять цукри, каротин, вітамін С, мінеральні, азотисті та пектинові речовини. Вони мають ніжну м'якоть, оскільки в ній дуже мало клітковини. Огірки, кабачки, патисони слід використовувати недозрілими. Насіння у них ніжне, водянисте, м'якоть щільна, шкірочка тонка (найтонша вона в огірків). В разі передозрівання шкірочка стає твердою, насіння покривається шкіряною оболонкою.

Огірки. Харчова цінність огірків низька через високий вміст води (до 97 %). Проте вони мають приємний ніжний аромат, освіжаючий смак. Містять цукри (2,5 %) у вигляді глюкози і фруктози, які легко засвоюються, велику кількість лужних солей (кальцію, фосфору, заліза) і мікроелементів (зокрема, йоду). У невеликій кількості містять азотисті речовини (0,8 %), вітаміни С, B_1, B_2, каротин і пектинові речовини, які мають бактерицидні властивості. Огірки збуджують апетит, стимулюють секрецію травних залоз, поліпшують засвоєння тваринних жирів і білків, виявляють жовчогінну дію.

Вирощують огірки у відкритому грунті, парниках і теплицях. За строком дозрівання розрізняють огірки ранні, середні і пізні; за розміром плодів — короткі, середні, довгі. В кулінарії цінують огірки зеленого кольору, з щільною м'якоттю, дрібними водянистими зернятками, без гіркоти. Їх використовують свіжими для салатів, на гарнір до різних страв, а також солять і маринують.

У дієтичному харчуванні широко застосовують розвантажувальні огіркові дні (1—2 рази за тиждень слід приймати протягом дня 1,5—2 кг свіжих огірків). Така дієта сприяє виведенню з організму кухонної солі і кінцевих продуктів обміну речовин, зменшенню маси тіла, поліпшенню функціонального стану серця і нирок.

Перед використанням огірки свіжі сортують за розмірами, миють і обчищають шкірочку. З ранніх огірків і парникових шкірочку не обчищають. Огірки нарізують кружальцями і скибочками — для салатів; дрібними кубиками, соломкою — для салатів і холодних перших страв.

Гарбузи. За призначенням гарбузи поділяють на столові, кормові і технічні, а за строком дозрівання — на ранні, середні, пізні. Столові сорти гарбузів мають різні за величиною плоди і різну форму (кулясту, циліндричну, яйцеподібну). Шкіра гарбузів буває гладенька, сітчаста або ребриста, білого, сірого, жовтого або оранжевого кольору. М'якоть біла, жовта, слабко-зеленого або оранжевого кольору.

М'якоть столових гарбузів багата на пектин, мінеральні речовини (солі калію, кальцію, магнію, заліза, фосфору, кобальту), а оранжево-жовта — на каротин. Багато в ній цукрів (в основному цукрози), кількість яких досягає 4 %, є клітковина, білки, ферменти, багатий набір вітамінів: С, B_1, B_2, РР, Е.

У кулінарії цінують гарбузи з м'якою, соковитою, солодкою м'якоттю оранжевого кольору. Їх використовують для смаження, тушкування, запікання, приготування каш, бабок, начинки для налисників. Страви з гарбузів рекомендують для лікування і профілактики гастриту з підвищеною кислотністю шлункового соку, при виразковій хворобі, серцево-судинних захворюваннях, порушеннях обміну речовин, особливо при ожирінні, захворюваннях печінки, нирок. Їх споживають як жовчно- і сечогінний засоби. Гарбузи багаті на каротин, тому їх слід включати в харчування дітей, вагітних жінок і людей похилого віку.

Гарбузи дозрівають восени, добре зберігаються, завдяки цьому їх можна використовувати в підприємствах масового харчування протягом року для приготування страв, особливо взимку, коли асортимент свіжих овочів обмежений.

Обробляють гарбузи вручну, їх миють, відрізують плодоніжку, розрізують на кілька частин, видаляють насіння, обчищають шкірочку і промивають. Нарізують кубиками, скибочками, часточками. Використовують для варіння, тушкування, смаження, виготовлення цукатів.

Кабачки належать до дрібноплідних кущових гарбузів. В їжу використовують недозрілі плоди масою 200 — 1000 г, які мають видовжену форму, молочнобіле забарвлення, щільну м'якоть з ніжними зернятками. Хімічний склад кабачків близький до гарбузів. Порівняно з гарбузами вони бідніші на вуглеводи, але багатші на вітамін С (в два рази), значна частина якого міститься в шкірочці, тому її не слід зрізувати при *підготовці кабачків для тушкування і* фарширування.

У кулінарії кабачки використовують для приготування салатів, перших страв, смаження, тушкування, фарширування, маринування.

У лікувальному харчуванні використовують при шлунково-кишкових захворюваннях, при хворобах серця.

Патисони також належать до дрібноплідних кущових гарбузів. Вони мають форму тарілки із зубчастими краями. В їжу використовують плоди масою 50 — 150 г блідо-зеленого кольору із щільною хрусткою білою м'якоттю і дрібними зернятками. В кулінарії патисони використовують так само, як і кабачки.

Перед використанням кабачки і патисони миють, відрізують плодоніжку, обчищають шкірку, промивають. Великі екземпляри обробляють так само, як і гарбузи. Нарізують кружальцями і скибочками для смаження, кубиками — для тушкування, припускання, юшки овочевої.

Кавуни характеризуються високим вмістом цукрів (8,7 %), з яких переважають фруктоза і глюкоза, і малою кількістю клітковини (0,5 %), завдяки цьому вони мають ніжну м'якоть і приємний солодкий смак. М'якоть червоного або рожевого кольору, містить вітаміни С, B_1, B_2, РР і мінеральні речовини (0,6 %), особливо багато солей магнію, калію. В харчуванні цінують дозрілі кавуни із соковитою, солодкою, зернистою м'якоттю і тонкою шкірочкою. Використовують їх у свіжому вигляді і для приготування компотів, цукатів. Крім того, їх солять і готують кавунний мед (нардек). Стиглість кавунів визначають за плодоніжкою (у дозрілих плодів вона суха), глянцевою поверхнею і чистим звуком при постукуванні.

Дині містять багато цукрів (9 %), вітаміни С, B_1, РР, каротин, мінеральні *речовини (0,6 %), особливо багато ка*лію. В харчуванні цінують дині з соковитою, солодкою, ароматною м'якоттю. Використовують свіжими і для приготування цукатів.

Кавуни і дині корисні для хворих на анемію, атеросклероз, при захворюваннях печінки, жовчних шляхів, нирок.

Перед використанням їх миють, обсушують і нарізують часточками або скибочками.

Томатні овочі — томати, баклажани, перець стручковий гіркий і солодкий.

Томати (помідори). Висока харчова цінність і добрий смак їх залежать від поєднання цукрів (3,5 %) у вигляді глюкози і фруктози, органічних кислот (0,5 %) у вигляді яблучної і лимонної. В невеликій кількості вони містять янтарну і щавлеву кислоти. Плоди багаті на мінеральні речовини (0,7 %), які відіграють важливу роль у підтримуванні кислотно-лужної рівноваги в організмі. Найбільше в них солей калію, натрію, магнію, кальцію, трохи менше фосфору, заліза та інших елементів, серед яких виявлено йод. Залізо томатів легко засвоюється. Томати містять вітаміни С, групи В, каротин, повноцінні білки і підвищену кількість води (від 85 до 96 %).

Сорти томатів розрізняють за ознаками, з яких найбільш характерні колір, форма, ребристість, розмір, кількість насіннєвих камер, а також ступінь стиглості їх.

За забарвленням плоди бувають червоні, рожеві або жовті різних відтінків. Забарвлення томатів залежить від вмісту в них каротиноїдів: у червоних переважає лікопин, у жовтих — каротин і ксантофіл.

За формою томати бувають плоскі, плоско-округлі, еліпсоподібні, видовжено-овальні, сливо- та грушоподібні. Поверхня плодів гладенька, слабко- і сильноребриста. За розміром плоди томатів поділяють на дрібні — масою до 60 г, середні — від 60 до 100 г та великі — понад 100 г. Залежно від кількості насіннєвих камер розрізняють томати багатокамерні, які, як правило, малонасіннєві, і малокамерні — багатонасіннєві. Малонасіннєві томати мають кращі смакові якості, ніж багатонасіннєві. За ступенем стиглості розрізняють томати зелені, молочні, бурі, рожеві і червоні. Томати молочної, бурої і рожевої стиглості можуть дозрівати під час зберігання і транспортування.

Гіркуватий присмак недозрілих томатів зумовлений наявністю в них глікоалкалоїдів — соланіну і томатину. При дозріванні плодів їх кількість зменшується, а при консервуванні практично повністю руйнується.

Томати збуджують апетит, посилюють виділення шлункового соку, позитивно впливають на процес травлення. У дієтичному харчуванні їх рекомендують при захворюванні системи кровообігу, порушенні обміну речовин, ожирінні й анемії.

У кулінарії їх використовують у свіжому вигляді для салатів, на гарнір до м'яса і риби, для фарширування, а також для заправляння перших страв і соусів. Їх солять, маринують, використовують для приготування томатної пасти, томатного пюре, соку, соусу.

Томати свіжі обробляють у такій послідовності: сортують за розміром і ступенем стиглості, видаляють м'яті, зіпсовані екземпляри, миють, вирізують місце прикріплення плодоніжки.

Тугі, стиглі томати використовують для салатів і фарширування, перестиглі — для перших страв, соусів, тушкування. Нарізують томати кружальцями — для салатів і смаження; часточками — для салатів, перших страв, тушкування; кубиками — для перших страв.

Баклажани багаті на цукри (4,6 %) у вигляді глюкози, мінеральні речовини (0,5 %) у вигляді солей калію, кальцію, фосфору, магнію, заліза. Містять пектин (0,5 – 0,7 %), азотисті речовини (1 %), органічні кислоти (лимонну й яблучну), вітаміни С, B_1, B_2, РР і каротин.

В їжу використовують плоди технічного ступеня стиглості (недозрілі). Вони мають соковиту, пружну м'якоть, серцевина без порожнин, з недорозвиненим білим насінням. При дозріванні баклажанів накопичується соланін, плоди стають гіркими.

Звичайне забарвлення шкірочки баклажанів від світло-лілового до темнофіолетового; плоди бувають різної форми — круглі, овальні, грушоподібні, циліндричні та ін. Баклажани мають лікувальні властивості — затримують розвиток атеросклерозу, виводять надлишок води з організму, їх рекомендують при анемії, захворюваннях печінки, нирок, подагрі, атеросклерозі.

У кулінарії баклажани використовують для смаження, тушкування, фарширування, приготування ікри і перших страв.

Баклажани свіжі сортують за розмірами і ступенем стиглості, миють, відрізують плодоніжку. Старі баклажани обшпарюють і обчищають шкірочку. Нарізують кружальцями, скибочками — для смаження; кубиками — для перших страв і тушкування.

Перець стручковий є *солодкий (овочевий)* і *гіркий (гострий)*. Солодкий перець містить багато цукрів (4 %) у

вигляді глюкози, фруктози, сахарози і вітамінів С (до 250 мг %), Р, B_1, B_2, Е, РР, фолієвої кислоти, каротину (2 мг %). Особливо цінним у плодах є поєднання великої кількості вітамінів С і Р. Перець багатий на мінеральні речовини (0,6 %) у вигляді солей калію, натрію, кальцію, фосфору, магнію, заліза (за кількістю переважають солі калію і натрію). Гострий запах плодів зумовлений наявністю ефірних олій, а пекучий смак — алкалоїдом капсаїцином, який має бактерицидні властивості.

За формою плоди перцю бувають округлі, овальні, видовжені, яйцеподібні, конічні, гладенькі, ребристі. У кулінарії використовують свіжі недозрілі плоди солодкого перцю технічної стиглості, темно-зелені, світло-зелені і кремові та дозрілі — червоні, оранжево-червоні або жовті для салатів, фарширування, заправляння перших страв, соусів і для маринування.

Гіркий перець багатий на цукри (4,5—8 %), вітамін С (до 400 мг %) і капсаїцин (до 1 %). В їжу використовують тільки дозрілі плоди червоного кольору свіжими або висушеними як приправу до різних страв та при солінні овочів.

Солодкий перець високо цінують у дієтичному харчуванні. Його рекомендують як полівітамінний продукт при гіпо- і авітамінозах, недокрів'ї, а також для збудження апетиту і стимулювання травлення, зміцнення кровоносних судин, виведення холестерину. Він корисний при атеросклерозі, гіпертонії, проте протипоказаний при виразковій хворобі шлунка, захворюваннях печінки, нирок, кишок.

Перець стручковий солодкий сортують, миють, розрізують уздовж навпіл, видаляють місце прикріплення плодоніжки, насіння разом з м'якоттю і промивають. Нарізують соломкою для салатів і перших страв, дрібними кубиками — лише для перших страв. Цілі плоди використовують для фарширування.

Бобові культури належать до овочевих рослин. Це горох, квасоля, біб, які використовують переважно у вигляді зелених стручків, лопаток та зеленого недостиглого насіння, і зернові овочі, до яких відносять цукрову кукурудзу.

Бобові мають перевагу над іншими овочами, оскільки містять багато повноцінного білка (квасоля — 3 %, горох — 5, біб — 6 %), який легко засвоюється організмом, і мають високу енергетичну цінність (від 32 до 72 ккал, або від 134,0 до 301,4 кДж). Бобові містять цукри (2,0—6,5 %), крохмаль (2,0—6,8 %), вітаміни С, РР, групи В, каротин.

Горох і **квасолю** поділяють на лущильні і цукрові сорти. У лущильних сортів у їжу використовують тільки недозріле насіння. Залежно від форми зерна горох буває гладкозернистий і мозковий (зморщений). Останній сорт кращий за смаком і містить більше цукру.

У цукрових сортів квасолі і гороху в їжу використовують боби-лопатки разом з насінням у стадії технічної стиглості. Вони мають ніжні, соковиті, солодкі лопатки і недозріле насіння. У кулінарії ці овочі використовують у відвареному вигляді на гарнір, для приготування овочевих юшок і консервування.

Квасоля — цінний дієтичний продукт. Вона багата на солі калію, фосфору, цинку, заліза, міді. Цинк бере участь у синтезі деяких ферментів, інсуліну і гормонів. Завдяки вмісту великої кількості солей калію квасоля сприяє виведенню з організму рідини. Її рекомендують при цукровому діабеті, захворюваннях підшлункової залози, нирок, печінки.

Боби мають лопатки, що вкриті бархатистим пушком бурого або чорного кольору. Всередині стручка міститься 3—4 насінини розміром 2—3 см. В їжу використовують тільки недозрілі молоді лопатки з насінням. За смаком боби по-

ступаються перед квасолею і горохом. Використовують їх так само, як і квасолю.

У дієтичному харчуванні боби рекомендують при захворюваннях печінки, нирок, кишок. Вони протипоказані хворим на подагру.

Перед використанням молоді стручки бобових сортують, надламують кінці стручка, видаляють жилки, промивають. Стручки горошку використовують цілими, а стручки квасолі і бобів нарізують квадратиками або ромбиками і відразу варять, щоб не потемніли.

Цукрову кукурудзу (качани) використовують у стадії молочної або молочно-воскової стиглості. Зерна її ніжні, соковиті, приємного смаку й аромату. В них міститься 3 % білка, 4 – 10 % цукрів, до 12 % крохмалю, 1 % жирів, вітаміни групи В, РР і каротин.

Качани кукурудзи молочно-воскової стиглості обробляють перед варінням, щоб не змінився колір зерен. Спочатку відрізають стебло і основу, знімають листя і волокна, а потім промивають. Використовують відвареною на гарнір, для салатів, приготування кулешиків.

§ 10. Обробка овочів для фарширування

Для фарширування використовують перець, баклажани, томати, кабачки, капусту білоголову і кольрабі, буряки, картоплю.

Перець миють, роблять надріз навколо плодоніжки і видаляють її разом з насінням (рис. 45), промивають, кладуть у киплячу підсолену воду на 1 – 2 хв,



Рис. 45. Підготовка перцю для фарширування

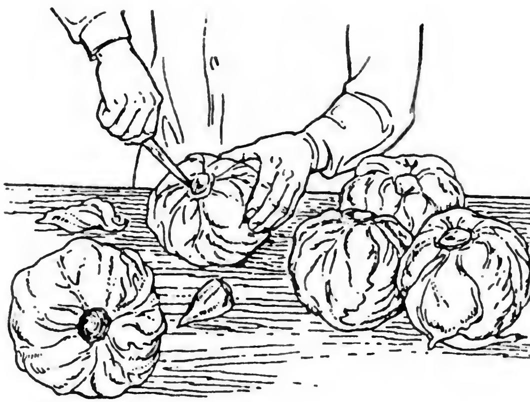


Рис. 46. Підготовка капусти для голубців

щоб видалити гіркоту, відкидають на друшляк, дають стекти воді, охолоджують і наповнюють начинкою.

Капусту білоголову використовують для начинення цілою, для приготування голубців, завиванця.

Для ф а р ш и р у в а н н я цілою капусту обчищають, видаляють внутрішній качан ножем або спеціальною виїмкою, опускають у киплячу підсолену воду і варять 15 – 20 хв до напівготовності. Після цього капусту перекладають шумівкою у друшляк, дають стекти воді, роз'єднують великі листки головки, не порушуючи її цілості, між ними кладуть начинку і стискують так, щоб головка мала вигляд цілої.

Для п р и г о т у в а н н я г о л у б ц і в краще використовувати пухкі головки капусти. Їх зачищають, із середини видаляють качан (рис. 46) і промивають. Підготовлену капусту варять у підсоленій воді до напівготовності, виймають, дають стекти воді, охолоджують, відокремлюють листки, зрізують або відбивають потовщення. На підготовлені листки кладуть начинку і загортають їх валиком (рис. 47).

Для п р и г о т у в а н н я з а в и в а н ц я білоголову капусту розбирають на листки так само, як і для голуб-

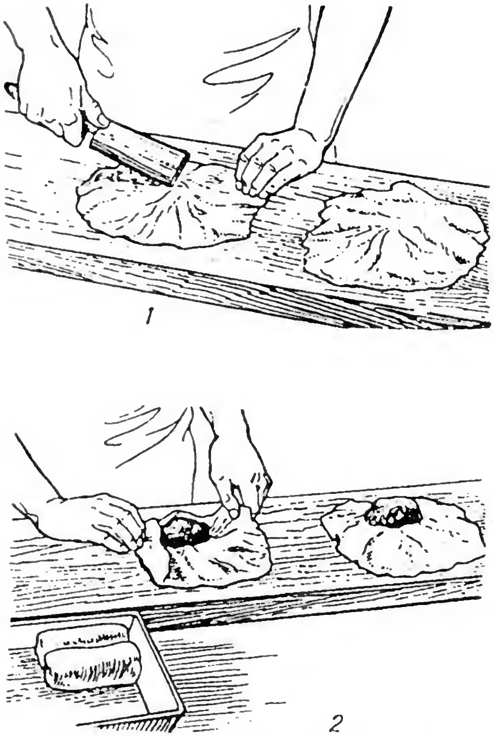


Рис. 47. Формування голубців:
1 — відбивання потовщеної частини;
2 — загортання начинки



Рис. 48. Підготовка томатів для фарширування:
1 — зрізана верхня частина у вигляді кришечки; *2* — видалена м'якоть і насіння;
3 — фарширований томат

ців. Підготовлені листки кладуть на рушник в один ряд, а зверху — начинку і загортають рулетом.

Капусту кольрабі сортують за розміром, миють, обчищають від шкірочки, вирізують серцевину, варять у під-

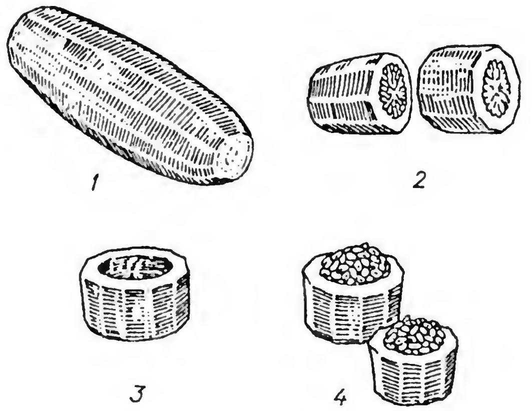


Рис. 49. Підготовка кабачків для фарширування:
1 — кабачки після обчищання від шкірочки;
2 — відрізані шматочки циліндричної форми;
3 — шматочок кабачка без м'якоті й насіння;
4 — шматочки кабачка, наповнені начинкою

соленій воді до напівготовності, відкидають на друшляк, дають стекти воді, охолоджують і наповнюють начинкою.

Столові буряки миють, варять, обчищають від шкірочки, вирізують серцевину, заповнюють їх начинкою.

Картоплю печуть у шкірочці, обчищають шкірочку, зрізують верхівку, обережно видаляють серцевину, наповнюють її начинкою.

Томати для фарширування беруть зрілі, щільні, середнього розміру. Їх миють, зрізують верхню частину у вигляді кришечки з боку плодоніжки, виймають чайною ложкою насіння з частиною м'якоті, повертають розрізом донизу, дають стекти соку, посипають сіллю, перцем і наповнюють начинкою (рис. 48).

Кабачки начиняють цілими (до 10 см завдовжки) або шматками циліндричної форми. Їх миють, дозрілі обчищають від шкірочки, нарізують упоперек на циліндри 4—5 см заввишки, видаляють насіння з м'якоттю так, щоб було

денце (щоб не випадала начинка), кладуть у киплячу підсолену воду і варять до напівготовності 3 – 5 хв. Потім їх виймають шумівкою, перекладають у друшляк, охолоджують і наповнюють начинкою (рис. 49).

Баклажани миють, видаляють плодоніжку, великі екземпляри розрізують навпіл уздовж або впоперек на циліндри, малі — використовують цілими або розрізують уздовж навпіл, виймають із середини м'якоть разом з насінням і наповнюють начинкою. Серцевину використовують при приготуванні начинки.

§ 11. Відходи овочів і використання їх

При обробці овочів є відходи, кількість яких залежить від виду і якості овочів, способу обробки і пори року.

Для зменшення кількості відходів при обчищанні овочів необхідно додержувати таких правил: використовувати овочі, відсортовані за розміром, стежити за режимом обчищання і справністю картоплечистки, дочищати овочі ножами жолобковими або спеціальними з коротким лезом.

Відходи овочів використовують для подальшої переробки. Так, з відходів картоплі виробляють крохмаль. У великих заготівельних підприємствах для одержання крохмалю застосовують агрегати типу АП-4-10 або АП-4-25, а в невеликих — крохмалевідстійник, який складається з двох ящиків: нижнього і верхнього. Верхній ящик має решітчасте дно, а нижній — зливну трубу, розміщену вище від дна. Відходи, що утворюються при обчищанні і дочищанні картоплі, подрібнюють, кладуть на сітку верхнього ящика і промивають. Крохмальне молочко стікає у нижній ящик, а крохмальні зерна осідають на дно. Воду з нижнього ящика видаляють через зливну трубу. Крохмаль, що осів на дні, промивають кілька разів, потім сушать при температурі не вище від 50 °С, оскільки при вищій температурі крохмальні зерна клейстеризуються.

Норми відходів овочів такі:

Вид овочів	Норми відходів,%
Картопля	
молода до 01.09	20
з 01.09 до 31.10	25
з 01.11 до 31.12	30
з 01.01 до 28 – 29.02	35
до 01.03	40
Морква	
молода з бадиллям	50
з 01.09 до 31.12	20
01.01	25
Буряки столові	
з 01.09 до 31.12	20
01.01	25
Редиска червона з бадиллям	37
Капуста	
білоголова	20
червоноголова	15
брюссельська на стеблі	75
цвітна	48
савойська	22
кольрабі	35
Цибуля	
ріпчаста	16
зелена	20
зелена парникова	40
Кабачки без шкірки і насіння	33
Баклажани обчищені	15
Гарбуз	30
Перець, підготовлений для фарширування	25
Огірки	
свіжі необчищені	5
солоні обчищені	20
Салат (латук, ромен, крес)	28
Шпинат	26
Щавель	24
Ревінь	25
Квасоля стручкова свіжа	10
Капуста квашена	30

Із шкірочки буряків готують буряковий настій. Їх добре промивають, подрібнюють, заливають водою, додають оцет, доводять до кипіння і настоюють 15 – 20 хв, потім проціджують. Використовують для забарвлення борщів.

Для приготування борщів можна використовувати гичку ранніх буряків.

Стебла петрушки, кропу, селери промивають, зв'язують у пучки і використовують для ароматизації бульйонів, соусів.

§ 12. Характеристика і обробка консервованих овочів

У підприємствах масового харчування крім свіжих надходять квашені, солоні, мариновані, сушені, заморожені, консервовані стерилізацією або пастеризацією в герметичній тарі овочі.

Квашення (соління) — поширений спосіб консервування, який грунтується на утворенні молочної кислоти при зброджуванні цукрів продуктів молочнокислими бактеріями, які є на поверхні сировини й у повітрі. Молочна кислота пригнічує життєдіяльність гнильних бактерій. Для прискорення процесу нагромадження молочної кислоти краще використовувати сировину, яка містить значну кількість цукрів (капусту — 4 – 5 %, огірки — 2,0 – 2,5, томати — 3,5 %).

Крім молочнокислого бродіння при квашенні відбувається також спиртове бродіння, яке спричинюють дріжджі. Спирт, з'єднуючись з молочною та іншими кислотами, утворює складні ефіри, які надають квашеним продуктам специфічного аромату.

При квашенні додають сіль, яка впливає на смак квашених продуктів, підвищує щільність їхніх тканин. Крім того, завдяки різниці між концентрацією солі в тканинній рідині і в розчині солі виникає осмотичний тиск, який зумовлює дифузію клітинного соку з продукту і проникнення солі в нього. Разом з клітинним соком продукту в розсіл переходять цукри та інші речовини.

Квашена капуста. Для квашення використовують білоголову капусту середніх і пізніх сортів дозрівання. Підготовлену капусту шаткують на смужки 5 мм завширшки або січуть на шматочки розміром не більш як 12 мм, завантажують у дошники, кожний шар пересипають сіллю, морквою, додають яблука або журавлину, брусницю, кмин, лавровий лист. Капусту утрамбовують і кладуть на неї тягар, що прискорює виділення клітинного соку. Процес бродіння при температурі 16 – 18 °С триває 12 днів. Після закінчення бродіння квашену капусту перекладають у бочки місткістю до 200 л, заливають соком і закупорюють.

За якістю квашену капусту поділяють на І і II сорти. Капуста квашена І сорту повинна бути рівномірно насічена або нашаткована, солом'яно-жовтого кольору з рівномірно розподіленими пряношами, кислувато-солонувата на смак, пружної, хрумкої консистенції.

Капуста квашена II сорту може мати м'якшу консистенцію, зеленуватий відтінок, кисліша або солоніша на смак.

Вміст солі в І сорті повинен бути 1,2 – 1,8, у II — 1,2 – 2 %, кислотність — відповідно 0,7 – 1,3 і 0,7 – 1,8 %. Після вільного стікання розсолу повинно залишитися 88 – 90 % шаткованої капусти і 85 – 88 % січеної (загальної маси).

Основним дефектом капусти є потемніння, порожевіння, пліснявіння, розм'якшення, ослизнення.

Використовують квашену капусту для салатів, вінегретів, приготування перших і других страв, начинок.

Перед використанням з квашеної капусти віджимають розсіл, перебирають, видаляють сторонні домішки і великі шматки нарізаних качанів, моркви, подрібнюють їх, з'єднують з капустою. Для начинок і деяких страв капусту дрібно січуть. Якщо капуста дуже кисла (кислотність більша за 3 %), її промивають холодною водою. Оброблену капусту слід відразу використати для

приготування страв, оскільки в ній без розсолу руйнується вітамін С.

Розсіл з квашеної капусти слід використовувати для приготування вітамінних і загальнозміцнюючих напоїв, оскільки в ньому містяться вітаміни С, B_2, РР та інші поживні речовини, які переходять з капусти. Цей сік сприяє підвищенню апетиту і поліпшенню травлення їжі.

Солоні огірки. Перед засолюванням свіжі огірки калібрують, сортують за якістю, миють. Потім кладуть у дерев'яні бочки місткістю до 150 л разом з часником, перцем стручковим, кропом, хріном. Можна додати зелень петрушки, селери, листя чорної смородини, естрагон, майоран та ін. Бочку закривають кришкою і через шпунтовий отвір заливають 6—8 %-м розсолом. Шпунтовий отвір закривають дерев'яною пробкою і залишають бочки з огірками для бродіння, яке закінчується в неохолоджуваних приміщеннях через 30 діб, в охолоджуваних — через 60 діб.

За якістю солоні огірки також поділяють на I і II сорти. Огірки I сорту повинні бути цілими, нем'ятими, незморщеними, зеленувато-оливкового кольору, з тугою, хрумкою м'якоттю, до 110 мм завдовжки. У II сорті допускаються огірки неправильної форми, м'якшої консистенції, з більш солонувато-кислим смаком, пожовтілими кінцями.

Вміст солі в огірках I сорту повинен бути 2,5—3,5, II — 2,5—4,5 %, кислотність — відповідно 0,6—1,2 і 0,6—1,4 %, маса огірків без розсолу — не менш як 55 % загальної маси з розсолом.

Використовують солоні огірки для приготування перших та других страв, салатів, вінегретів і як додатковий гарнір до м'ясних і рибних страв.

Перед використанням солоні огірки виймають з розсолу, промивають холодною водою. Середні й дрібні екземпляри з ніжною шкіркою не обчищають, використовують цілими або нарізують. Великі огірки обчищають від шкірочки, розрізують навпіл уздовж, видаляють насіння і нарізують. Солоні огірки нарізують скибочками, ромбиками для приготування перших страв, салатів; соломкою — для розсольників; дрібними кубиками — для холодних страв, січуть — для соусів.

Солоні томати. Перед засолюванням свіжі томати сортують за ступенем достигання на червоні, рожеві, бурі, молочні, зелені. Потім їх миють і солять так само, як і огірки. Концентрація розсолу — 7—8 %.

Солоні томати також бувають I і II сорту. Томати I сорту повинні бути незморщеними, нем'ятими, різної форми, кисло-солоні на смак з присмаком і ароматом прянощів. Вміст солі в розсолі повинен бути для молочних і бурих томатів 2—5,4 %, червоних — 2—3,5 %; кислотність бурих і молочних томатів — 0,7—1,5 %, червоних — 0,8—1,2 %. До II сорту відносять зелені томати, допускаються зморщені, злегка зчавлені, з більш вираженим кислувато-солонуватим смаком. Вміст солі становить 2—4 %, кислотність молочних і бурих — 0,7—1,3, червоних — 0,8—1,5 %.

Використовують солоні томати для приготування перших страв, холодних закусок, як додатковий гарнір до страв з м'яса, птиці, риби. Перед використанням їх виймають з розсолу, сортують і промивають холодною водою.

Мариновані овочі. Для маринування використовують огірки, томати, цвітну капусту, моркву, цибулю, столові буряки, часник, патисони, кабачки, біло- і червоноголову капусту та інші овочі.

Підготовлені овочі укладають у банки, заливають маринадом, до складу якого входять оцтова кислота, сіль, цукор, прянощі, потім пастеризують або

стерилізують. Консервуючу дію оцтової кислоти посилюють при маринуванні ефірні олії і фітонциди прянощів. Для поліпшення смаку продуктів їх направляють на дозрівання при температурі від 0 до 3 °С протягом 1—3 міс. Залежно від якості овочеві маринади поділяють на вищий і І сорти. Залежно від концентрації оцтової кислоти овочеві маринади поділяють на кислі (0,71—0,9 %) і слабкокислі (0,5—0,79 %).

Сушені овочі. У підприємства масового харчування надходять сушені овочі у такому асортименті: картопля брусочками; морква, буряки, капуста білоголова — соломкою; цибуля ріпчаста — кільцями і напівкільцями; біле коріння — соломкою; зелень петрушки, кропу, селери — цілими гілочками або подрібнені.

Овочі, сушені на вогні, зменшуються в об'ємі, змінюють свої властивості. Перед використанням їх замочують у холодній воді на 1—3 год для набухання, варять у цій самій воді для збереження поживних речовин. Сушену зелень використовують для ароматизації перших страв і соусів без попереднього замочування.

Овочі, сушені у вакуумі з попереднім замочуванням (сублімацією), зберігають форму, об'єм, поживні й ароматичні речовини, колір. Такі овочі відразу кладуть у гарячу воду і варять до готовності.

Свіжозаморожені овочі зберігають попередні властивості: колір, аромат, смак, зовнішній вигляд. Перед тепловою обробкою такі свіжозаморожені овочі, як зелений горошок, квасолю, томати, кукурудзу, не розморожують, а кабачки, перець, буряки розморожують і нарізують.

Овочеві консерви — цінний харчовий продукт. У них майже повністю зберігаються смакові й ароматичні речовини, при правильному приготуванні добре зберігається вітамін С. Консерви не містять неїстівних частин, а додавання масла, олії, цукру, томатного соусу підвищує їхню поживність. Так, енергетична цінність 100 г зеленого горошку — 41 ккал, або 172 кДж, борщу із свіжої капусти — 95 ккал, або 397 кДж, ікри баклажанової — 154 ккал, або 644 кДж.

Для виробництва консервів овочі калібрують, сортують за якістю, миють, обчищають, подрібнюють, піддають тепловій обробці залежно від виду консервів (бланшуванню, обсмажуванню в жирі), порціонують і фасують у банки скляні або металеві, герметично закупорюють на вакуум-закатувальних машинах, стерилізують при температурі 112—120 °С, після чого швидко охолоджують. Потім банки перевіряють на стерильність, тобто витримують при температурі 37 °С протягом 10 днів. Якщо банки не здулися, їх етикують і упаковують у ящики.

Усі банки консервованих овочів повинні мати умовні позначення (маркування). На металеві нелітографічні банки наносять послідовно асортиментний номер продукції — одну-три цифри; індекс міністерства плодоовочевого господарства — К; номер підприємства-виготовлювача — одну-три цифри; номер зміни (бригади) — одну-дві цифри; число — дві цифри, місяць — дві цифри і рік виготовлення — дві останні цифри (наприклад, 37 К 45, 2140293). Умовні позначення наносять на кришку або дно банки.

На літографічних банках на кришках указують номер зміни, рік, місяць, число виготовлення. Інші дані про консерви вказують на нанесеному на корпус банки літографованому відбитку у вигляді художньо виконаного етикетного надпису.

Скляні банки маркують нанесенням на етикетку маркувальною фарбою або компостером номера зміни, числа, місяця і року виготовлення продукції.

Овочеві консерви поділяють на натуральні, закусочні, обідні і томатопродукти.

Натуральні консерви виробляють з одного виду бланшованих овочів, які можуть бути цілими, нарізаними або пюреподібними з додаванням розчину солі.

Виготовляють натуральні консерви з моркви, буряків, цукрової кукурудзи, зеленого горошку, квасолі, цвітної капусти, шпинату, щавлю, томатів та ін. Ці консерви мають смак, запах, колір і консистенцію сировини, з якої їх виробляють.

Використовують натуральні консерви для салатів, перших, других страв і гарнірів.

Закусочні консерви виготовляють з різних овочів, які попередньо обсмажують у жирі (для поліпшення їх кольору, смаку, запаху і підвищення калорійності), і заливають томатним соусом. До цієї групи належать овочі фаршировані, консерви з нарізаних овочів, овочеві салати. Закусочні консерви використовують як самостійну страву і як додатковий гарнір.

Обідні консерви готують з картоплі, різних овочів з м'ясом або без м'яса з додаванням солі, цукру, жиру, томатної пасти, прянощів та інших продуктів, передбачених рецептурою перших і других страв.

До обідніх консервів належать: борщі, розсольники, овочі з м'ясом, голубці м'ясні, картопля тушкована з грибами, гриби тушковані та ін., а також заправи для перших і других страв: морква пасерована, цибуля пасерована, заправа для борщів, перших страв, розсольників, тушкована квашена капуста.

Томатопродукти— це протерта і вивільнена від шкірочки і насіння уварена томатна маса. Розрізняють такі види томатопродуктів: томатне пюре, томатна паста, томатні соуси, томатний сік.

Перед використанням овочевих консервів визначають їхню якість зовнішнім оглядом банки і за органолептичними, хімічними і бактеріологічними показниками консервованих продуктів.

Банки повинні бути герметичними, чистими, цілими, недеформованими, без іржі, кришки і дно банок — плоскими або увігнутими, але не випуклими. Кришки або дно банок можуть здуватися, якщо в середині банки накопичуються гази. Цей процес називають *бомбажем.* Розрізняють бомбаж фізичний, хімічний і біологічний.

Ф і з и ч н и й б о м б а ж виникає при переповненні банок, заморожуванні консервів або зберіганні їх при високій температурі.

Х і м і ч н и й б о м б а ж спостерігається при хімічній взаємодії консервованих продуктів з металом банки. У банці накопичується вільний водень, який створює підвищений тиск. У таких банках завжди надлишковий вміст олова.

Б і о л о г і ч н и й б о м б а ж зумовлений діяльністю мікроорганізмів, які в разі порушення режиму стерилізації зберігають життєдіяльність. Ці мікроорганізми спричинюють псування продуктів.

ГРИБИ

§ 13. Хімічний склад, класифікація і обробка свіжих грибів

З грибів готують бульйони, соуси, другі страви, холодні закуски, начинки. Гриби характеризуються великим вмістом екстрактивних і ароматичних речовин, які надають їм приємного смаку й аромату. За хімічним складом вони відрізняються від овочів тим, що містять мало вуглеводів.

Гриби містять білки (1,5 – 7 %), вуглеводи (0,2 – 1,0 %), жири (0,1 – 0,9 %),

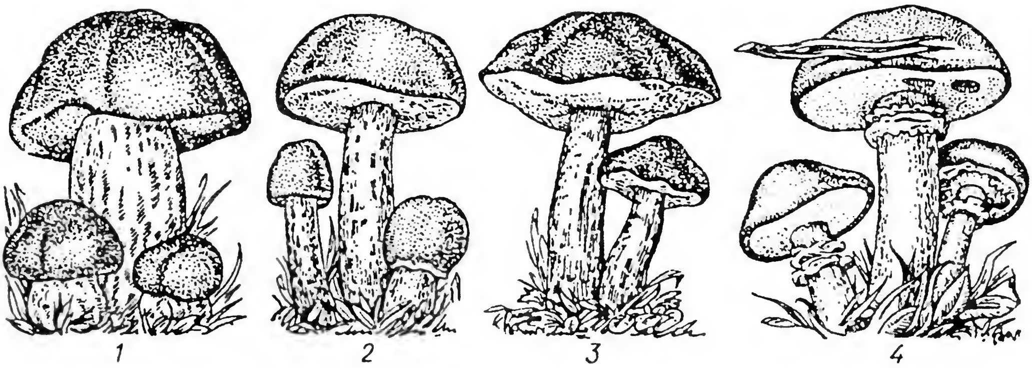


Рис. 50. Гриби губчасті:
1 — білі; *2* — підосичники; *3* — підберезники; *4* — маслюки

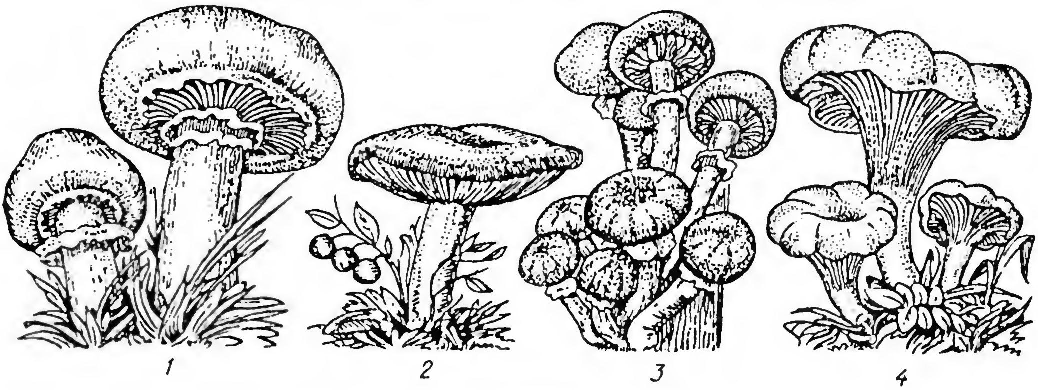


Рис. 51. Гриби пластинчасті:
1 — печериці; *2* — сироїжки; *3* — опеньки; *4* — лисички

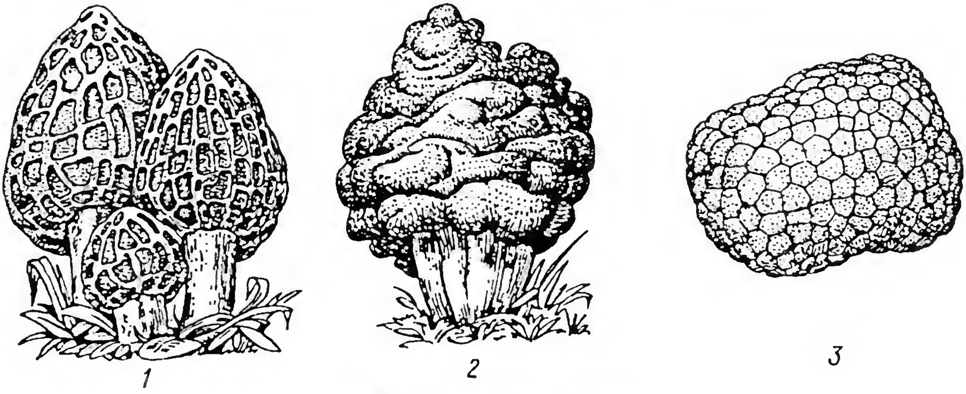


Рис. 52. Гриби сумчасті:
1 — зморшки; *2* — сморжі; *3* — трюфелі

мінеральні речовини (0,1 — 1,0 %), клітковину (0,7 — 3,5 %), вітаміни А, В, С, D, багаті на ферменти.

Засвоюваність і енергетична цінність грибів невисокі.

У їжу використовують плодове тіло, яке складається з шапочки і ніжки. Харчова цінність шапочки вища, ніж ніжки, яка містить багато клітковини (фунгину). Найціннішими є молоді гриби.

Залежно від будови шапочки їстівні гриби поділяють на губчасті (трубчасті), пластинчасті і сумчасті.

Губчасті гриби — білий гриб, підосичник, підберезник, маслюк (рис. 50), моховик. Низ шапочки цих грибів має вигляд губки, що складається з тонких трубочок, в яких знаходяться спори.

Пластинчасті гриби— сироїжки, лисички, опеньки, печериці (рис. 51), рижики, грузді. Низ шапочки має вигляд пластинок, які радіально розходяться до периферії. У пластинках знаходяться спори.

Сумчасті гриби — зморшки, сморжі, трюфелі (рис. 52), спори яких знаходяться у спеціальних сумках.

Залежно від харчової і товарної цінності їстівні гриби поділяють на категорії: I — білі гриби, рижики, грузді (справжні і жовті), трюфелі; II — підберезники, підосичники, маслюки, печериці, вовнянки; III — лисички, опеньки, сироїжки, моховики, зморшки, сморжі.

Свіжі гриби повинні бути чистими, непом'ятими, без червів, землі і піску.

Свіжі гриби. Їх не рекомендується зберігати, оскільки вони швидко псуються. Білі гриби, підосичники, підберезники, лисички і сироїжки обробляють у такій послідовності: обчищають від листочків, хвої і травинок, відрізують нижню частину ніжки (на відстані 1,5 — 2 см від шапочки) і пошкоджені місця, сортують і ретельно промивають 3 — 4 рази. Сироїжки обшпарюють і знімають шкірочку.

У маслюків зачищають ніжки, відрізують шапочки, вирізують зіпсовані і червиві місця, зі шляпок знімають слизьку шкірочку, сортують і промивають.

Гриби сортують за розміром на великі, середні і дрібні. Великі гриби нарізують або січуть, дрібні і шапочки середніх використовують цілими. Щоб гриби при нарізуванні не розкришувалися, їх відварюють до розм'якшення 4 — 5 хв.

При обробці печериць видаляють плівку, яка закриває пластинки, зачищають ніжку, знімають шкірочку з шапочки і промивають у підкисленій воді, щоб запобігти потемнінню.

Зморшки і сморжі перебирають, відрізують корінець, замочують у холодній воді на 30 — 40 хв, промивають кілька разів. Потім гриби варять 10 — 15 хв у великій кількості води, щоб видалити отруйну речовину — гельвелову кислоту, яка при варінні переходить у відвар. Відварені гриби промивають гарячою водою, а відвар виливають.

При обробці свіжих грибів їх необхідно уважно відбирати, щоб не потрапили неїстівні й отруйні, які подібні до них.

До отруйних грибів відносять поганку, червоного і сірого мухомора, несправжній сірий опеньок, несправжні лисички та ін.

Отруйні гриби розрізняють за зовнішнім виглядом і за такими чотирма способами:

срібна ложка, опущена у відвар з отруйних грибів, покривається бурим нальотом;

цибулина, покладена в гарячий відвар отруйних грибів, чорніє;

сіль, посипана на нарізані отруйні гриби, жовтіє;

на розрізі отруйного гриба виступає білуватий сік, голубувата м'якоть гриба швидко чорніє.

Отруєння можуть спричинити також загнилі й перестиглі їстівні гриби.

§ 14. Перероблені гриби

Перероблені гриби надходять у підприємства харчування в солоному, маринованому і сушеному вигляді, а також консервованими в герметичній тарі.

Солоні гриби. Для соління використовують в основному пластинчасті гриби — рижики, грузді, сироїжки, біляки і чорнушки. Перед засолюванням усі гриби, крім рижиків і сироїжок, вимочують у воді для видалення гіркоти. Солять гриби холодним і гарячим способами. При холодному способі гриби укладають у бочки, пересипають сіллю у кількості 4,6—5,2 % маси грибів, перекладають лавровим листом, кропом, перцем та іншими прянощами. При гарячому способі гриби відварюють у підсоленій воді, охолоджують і солять так само, як і при холодному.

Залежно від якості солоні грузді і рижики поділяють на I і II сорти, інші види солоних грибів на сорти не поділяють. Шапочки солоних грибів повинні бути цілими, чистими, діаметром у рижиків і груздів — 4—9 см, у решти — 5—6 см, однорідного забарвлення, яке близьке до натурального кольору гриба; м'якоть щільна, пружна, розсіл мутнуватий, злегка тягучий; смак і запах — кислувато-солодкий з ароматом прянощів.

Мариновані гриби. Для маринування використовують гриби білі, підберезники, підосичники, маслюки, опеньки, лисички, сироїжки. Маринування грибів полягає у варінні їх у розчині оцтової кислоти з додаванням солі і прянощів. Готують мариновані гриби стерилізованими і нестерилізованими. Залежно від якості білі мариновані гриби поділяють на I і II сорти, інші види маринованих грибів на сорти не поділяють.

Перед використанням солоні і мариновані гриби відокремлюють від розсолу, сортують за розміром і якістю, видаляють спеції, великі екземпляри нарізують. Дуже солоні або гострі гриби промивають перевареною холодною водою, інколи вимочують. Використовують для приготування соусів, холодних страв і закусок.

Сушені гриби. Сушать білі гриби, підберезники, підосичники, маслюки. Всі гриби, крім білих, під час сушіння чорніють, їх називають чорними.

Залежно від якості сушені білі гриби поділяють на I, II і III сорти, а чорні на сорти не поділяють. Сушені гриби повинні бути сухими, чистими, цілими, різної форми. Колір шапочки зверху у чорних грибів від жовто-бурого до чорного, у білих — жовтуватий або коричневий різних відтінків.

Низ шапочки у білих грибів I сорту білий, у II — зеленувато-жовтуватий, у чорних — від жовтого до бурого. Довжина ніжки у чорних грибів не більш як 3 см, у білих I сорту — 2, II — 3 і III — 1 см.

Сушені гриби повинні злегка гнутися, легко ламатися. Смак і запах специфічні, властиві грибам. Вологи не більш як 12—14 %.

Сушені гриби перебирають, промивають кілька разів, замочують у холодній воді на 3 — 4 год, потім воду зливають, проціджують і використовують для варіння грибів. Гриби після замочування промивають. Світлі смачні й ароматні бульйони дістають при варінні білих сушених грибів, інші гриби використовують в основному для запікання і приготування начинок.

Консервовані гриби. Для приготування їх використовують бочкові мариновані, солоні або відварені гриби, які фасують у скляні і металеві лаковані банки з додаванням прянощів і оцтової кислоти, герметично закупорюють і стерилізують. Використовують для приготування закусок, перших і других страв та соусів.

ПЛОДИ І ЯГОДИ

§ 15. Характеристика свіжих плодів

За будовою всі плоди поділяють на такі групи: зерняткові — яблука, груші, айва; кісточкові — сливи, вишні, черешні, абрикоси, персики; субтропічні — цитрусові (мандарини, апельсини, грейпфрути, лимони), гранати, інжир, хурма; тропічні — банани, ананаси; горіхоплідні — ліщинні, фундук, волоські, мигдаль, фісташки, кедрові горіхи, арахіс; ягоди — виноград, смородина, аґрус та суниці, полуниці, малина (садові), а також дикорослі ягоди.

Зерняткові плоди мають м'якоть, покриту шкірочкою, всередині м'якоті знаходиться насіннєве гніздо. Харчова цінність плодів висока, оскільки вони містять цукри (до 9 %) в основному у вигляді фруктози, вітаміни С, B_1, B_2, PP, каротин, вони також багаті на мінеральні речовини (0,6 %), зокрема цінні для організму людини солі калію, заліза, магнію, натрію, кальцію, фосфору.

Плоди айви містять багато заліза (до 30 мг %). Більшість сортів груш багаті на мікроелементи, особливо на йод (до 20 мг %). В яблуках найбільше калію й заліза. Органічні кислоти (яблучна, винна, лимонна), ефірні олії надають плодам доброго смаку й аромату. Дубильні речовини містяться в плодах у невеликій кількості, проте вони значно впливають на їхній смак, роблять його в'язким. Розчинні у клітинному соку дубильні речовини на повітрі під дією ферменту оксидази окислюються і утворюють темнозабарвлені сполуки — флабофени. Цим пояснюється потемніння обчищених і нарізаних яблук. Пектинові речовини плодів разом з цукром і кислотами утворюють драглі. Цю властивість використовують для приготування солодких страв з утворенням драглів.

Зерняткові плоди дуже корисні. В дієтичному харчуванні їх рекомендують при недокрів'ї, цукровому діабеті, захворюваннях серцево-судинної системи, органів травлення.

Яблука — найпоширеніший вид плодів, оскільки деякі сорти зберігаються від одного урожаю до другого, завдяки цьому їх споживають свіжими протягом року.

Нині вирощують понад 500 помологічних сортів яблук. Плоди різних сортів розрізняють за масою (від 50 до 175 г), формою (округлі, циліндричні, конічні), характером поверхні (гладенькі, ребристі), забарвленням (зелені, жовті, рожеві, оранжеві, червоні різних відтінків), смаком (солодкі, солодко-кислі, кислі, прісні), консистенцією м'якоті (соковиті, м'які, тверді, пухкі, крихкі).

За строками достигання розрізняють сорти літні, які достигають у липні — серпні, осінні — у серпні — вересні та зимові, що достигають під час зберігання.

У кулінарії яблука використовують у натуральному вигляді на десерт, для приготування узварів, киселів, страв з утворенням драглів, начинок, для смаження і запікання. Їх сушать, маринують, квасять, готують з них варення, джеми, повидла.

Груші ніжніші, ніж яблука. Вони містять менше кислот, вітаміну С, дубильних і пектинових речовин. Маса плодів може бути від 25 г до 1 кг. Основне забарвлення груш — зелене, зеленувато-жовте, при достиганні — жовте; консистенція м'якоті може бути великозернистою, дрібнозернистою, грубою, ніжною, розсипчастою, в'язкою, маслянистою, смак — солодким, кисло-солодким, винно-солодким, пряним, терпким. У плодах багатьох сортів навколо серцевини розміщені грубі товстостінні кам'янисті клітини, що знижує кулінарну цінність груш. За якістю м'якоті сорти груш поділяють на десертні, столові,

господарські. Строки дозрівання груш такі самі, як і яблук.

У кулінарії груші використовують свіжими на десерт і для приготування узварів. Крім того, їх сушать і консервують.

Айва за формою подібна до яблук або груш, тому розрізняють плоди яблуко- та грушоподібні. Колір плодів зеленувато-жовтий, жовтий або оранжево-жовтий, залежно від сорту. М'якоть тверда, багата на кам'янисті клітини, але в деяких сортів при достиганні стає соковитою. Характерна особливість айви — міцний, специфічний аромат і терпкий смак. За строками достигання айву поділяють на осінні й зимові сорти.

Айву використовують для приготування узварів, солодких страв з утворенням драглів, варення, джемів.

Кісточкові плоди характерні тим, що всередині м'якоті, покритої оболонкою, міститься одна кісточка, яка складається з твердої шкаралупи та ядра або насінини.

Кісточкові плоди смачні і мають високу харчову цінність завдяки раціональному поєднанню в них цукрів (до 11 %) у вигляді фруктози і глюкози, органічних кислот (1,3 %), мінеральних речовин (0,6 %), вітамінів (С, B_1, B_2, РР), пектинових, ароматичних речовин та барвників. М'якоть плодів ніжна й соковита, тому свіжими вони погано зберігаються і транспортуються. Основна маса плодів надходить на переробку. З них готують компоти, варення, соки, маринади, сушать.

Вишні (плоди) соковиті, кисло-солодкі, з яскраво забарвленою м'якоттю і соком (морелі) або світлі з безбарвним соком (аморелі). Кращі кулінарні властивості мають вишні групи морелі, в яких легко відокремлюється кісточка.

У кулінарії свіжі вишні використовують мало, оскільки вони мають кислий смак, в основному з них готують узвари, киселі, желе, а в промисловості — сиропи, соки, варення, консерви, їх також сушать.

Черешні (плоди деяких сортів) мають хрящоподібну м'якоть (група бігаро) інших — ніжну соковиту м'якоть (група гіні) з приємним смаком. Колір плодів буває жовтим, рожевим, червоним. Свіжі плоди черешні з м'ясистою соковитою м'якоттю використовують на десерт, а із щільною — для приготування компотів і варення.

Сливи (садові) бувають двох сортів: угорки й ренклод.

Угорки — плоди великі або середні яйцеподібної форми, у деяких сортів дуже стиснуті з боків, сині або фіолетово-сині, покриті блакитним восковим нальотом. М'якоть щільна, зеленувато-жовта або оранжево-зеленувата, кислувато-солодка, приємна на смак. Вони достигають у серпні — вересні, добре зберігаються і транспортуються. Свіжими їх використовують на десерт і для приготування узварів, варення, повидла. З угорок одержують прекрасний сушений продукт — чорнослив. Свіжі плоди також заморожують і маринують.

Ренклод — плоди великі або середні, кулястої або овальної форми, зеленого або жовтого кольору, з рум'янцем або без нього, із соковитою, приємною на смак м'якоттю. Достигають плоди в серпні — вересні, погано зберігаються і транспортуються. В кулінарії ці сливи використовують у свіжому вигляді і для приготування узварів, джему, мармеладу.

Абрикоси (плоди) дуже цінні тим, що містять багато заліза, каротин і пектинові речовини. Абрикоси поділяють на столові, сушильні і консервні сорти.

Столові та консервні сорти мають великі плоди оранжевого кольору з ніжною солодкою м'якоттю, добрим смаком і ароматом. Свіжими їх використо-

вують на десерт, для приготування узварів, варення.

Сушильні сорти містять багато цукрів, хрящоподібну м'якоть, солодке ядро, тому вони придатні для сушіння.

Персики надзвичайно смачні, ароматні й соковиті плоди. Вони бувають з кісточкою, яка не відокремлюється від хрящоподібної м'якоті, і кісточкою, яка відокремлюється від соковитої волокнистої м'якоті.

У кулінарії персики використовують свіжими на десерт і для узварів.

Кісточкові плоди рекомендують також включати в раціон дієтичного харчування: вишні — для хворих на гастрит і зі зниженою кислотністю шлункового соку для стимуляції секреції шлунка, холецистит (жовчогінна дія); черешні — для хворих на гіпертонічну хворобу; сливи і персики — для хворих на атеросклероз, ревматизм, подагру; абрикоси — при захворюваннях серця, проте вони протипоказані при цукровому діабеті та ожирінні через високий вміст цукрів.

До *субтропічних плодів* належать цитрусові, гранати, інжир, хурма, маслини.

Цитрусові — мандарини, апельсини, лимони, грейпфрути (плоди) — це багатогніздова ягода, що складається зі шкіри, м'якоті й насінин. Шкірка плодів щільна і становить в апельсині та мандарині близько 25 % загальної маси, в лимоні — 34 %. М'якоть цитрусових плодів складається з окремих часточок (від 8 до 15), які легко відокремлюються. Всередині часточок, вкритих щільною плівкою, містяться овальні і довгасті тверді насінини.

Цитрусові плоди дуже поживні, мають добрий смак, аромат і протицинготні властивості завдяки вмісту цукрів (до 8 %), ефірних олій (до 2,5 %), лимонної кислоти (до 6 %), мінеральних речовин (солей калію, кальцію, фосфору, заліза, магнію), вітамінів С (до 50 мг %), Р та каротину. В шкірочці цитрусових міститься багато вітамінів, пектинових речовин і майже всі ефірні олії, тому її використовують у кулінарії для приготування цукатів, ароматизації холодних напоїв.

Мандарини (плоди) оранжевого кольору, мають плоско-округлу форму, щільну шкірочку, яка легко відокремлюється, соковиту, ніжну, солодку й ароматну м'якоть. Свіжі мандарини використовують на десерт і для приготування узварів, желе, соку.

Апельсини (плоди) великі, масою від 100 до 400 г, кулястої, округлої, овальної форми, з товстою жовто-оранжевою шкірочкою та соковитою, тонковолокнистою, кисло-солодкою і ароматною м'якоттю жовтого або оранжево-жовтого кольору. В кулінарії використовують так само, як і мандарини.

Лимони мають плоди овальної форми, масою від 40 до 200 г. Шкірка світло-жовта, м'якоть соковита, світло-зелена, дуже кисла, з гірким насінням. Лимони використовують для приготування узварів, желе, прикрашання страв. Їх подають до чаю, холодної кави. У лікувальному харчуванні їх рекомендують при подагрі, жовчно-кам'яній хворобі, при запальних процесах у порожнині рота, ангіні, фарингіті.

Грейпфрути — великі плоди жовтого кольору, масою до 500 г, з соковитою ніжною м'якоттю. За смаком вони подібні до апельсинів. Плоди мають гіркуватий смак через вміст глікозиду нарінгіну. Свіжими їх використовують на десерт.

Гранати (плоди) мають кулясту форму, чашечку, що відстає на верхівці, досить тверду і товсту шкірку жовтуватого або червоного кольору. Плоди великі (до 12 см у діаметрі), масою 300—500 г. Всередині плід розділений пергаментоподібними плівками на камери з вели-

кою кількістю зернят, які вкриті прозорою, рожево-червоною, соковитою м'якоттю кисло-солодкого смаку. В кулінарії плоди гранатів використовують у свіжому вигляді на десерт, а гранатовий сік подають до деяких м'ясних страв як соус.

Інжир (так звані винні ягоди, або фіги) (плоди) являють собою квітколоже, що дуже розрослося. Плоди мають різну форму (грушоподібну, кулясту або сплюснуто-кулясту) з тонкою шкірочкою, м'ясистою, солодкою, ніжною м'якоттю червонуватого кольору, з великою кількістю дрібного насіння. Інжир багатий на цукри — глюкозу і фруктозу (до 11 %), вітамін С і каротин, у ньому багато солей калію, кальцію, заліза, магнію, тому його рекомендують вживати при захворюваннях серцево-судинної системи, недокрів'ї. Плоди швидко псуються, тому в основному їх використовують для сушіння і приготування варення.

Хурма — плоди кулястої або конічної форми, оранжевого кольору, з гладенькою тонкою шкірочкою. М'якоть солодка, драглеподібна, з в'язким смаком, оскільки містить багато дубильних речовин. У ній багато цукрів (13—15 %), каротину, вітаміну С (до 15 мг %). Збирають плоди у жовтні — листопаді і зберігають до березня, протягом цього часу вони достигають.

У кулінарії хурму використовують тільки свіжою, оскільки при тепловій обробці відновлюється її терпкий смак.

Тропічні плоди — банани, ананаси — імпортують з країн з тропічним кліматом (Індії, В'єтнаму, Куби, Мексики, Гвінеї та ін.).

Банани (плоди) мають форму бобового стручка завдовжки 20—25 см і масою 150—400 г. Стиглі плоди вкриті неїстівною шкірочкою жовтого кольору, яка легко знімається. М'якоть бананів ніжна, ароматна, солодка, борошниста, яка містить цукор (до 20 %), крохмаль (1—2 %), органічні кислоти, вітамін С. Банани ростуть на стеблах кетягами по 10 — 15 шт. загальною масою до 50 кг. Достигають банани при зберіганні. В кулінарії їх використовують свіжими як десерт.

Ананаси (плоди) мають форму шишки масою 0,5—2 кг. М'якоть ананасів ніжна, соковита, дуже ароматна, кисло-солодкого смаку Плоди містять цукри (11—13 %), лимонну кислоту, вітамін С (15—60 мг %). В кулінарії ананаси використовують у свіжому вигляді і для узварів.

Горіхоплідні — плоди, які мають дерев'янисту шкаралупу та їстівне ядро. Залежно від будови їх поділяють на справжні і кістянкові. До справжніх належать дикорослий лісовий горіх ліщина і його культурний різновид фундук; до кістянкових — волоський та кедровий горіхи, мигдаль, фісташки. Умовно до горіхоплідних відносять також арахіс — плід однолітньої рослини родини бобових, який росте і достигає в землі, потім його викопують, миють, висушують і підсмажують.

Ядра горіхів містять 40—70 % жирів, які легко засвоюються, оскільки мають ненасичені жирні кислоти, білки (18—25 %), мінеральні речовини (до 3 %) у вигляді солей калію, магнію, кобальту, заліза, марганцю, небагато вітамінів С, А, групи В і до 3,5 % клітковини. Їх вживають сирими або смаженими, а також використовують у кондитерському виробництві для приготування солодких страв.

§ 16. Характеристика свіжих ягід

Ягоди — це плоди, в яких насінини містяться безпосередньо в м'якоті або на її поверхні. За будовою ягоди поділяють на справжні, несправжні і складні.

С п р а в ж н і м и називають ягоди, які утворилися в результаті розвитку зав'язі (виноград, смородина, агрус, брусниця, чорниця, журавлина, калина).

Н е с п р а в ж н і ягоди являють собою розросле соковите плодоложе, на поверхні якого розміщені дрібні плоди — насінини, що утворилися із зав'язі (суниці, полуниці).

С к л а д н і ягоди мають багато кістянок, що зрослися між собою і розміщені на одному плодоложі (малина, ожина, морошка).

Харчова цінність ягід в тому, що вони містять цукри (4—16 %), органічні кислоти (до 3 %), вітаміни, мінеральні та ароматичні речовини, барвники. Ягоди мають соковиту ніжну м'якоть, більшість з них швидко псуються.

Виноград має прекрасний смак, високі поживні й лікувальні властивості. Він містить велику кількість цукрів (глюкозу і фруктозу — 12—22 %), органічні кислоти (лимонну, яблучну — 0,6 %), ароматичні й дубильні речовини, цінні мінеральні солі калію (близько 200 мг %), кальцію, заліза, фосфору, мікроелементи (марганець, фтор, кобальт, йод та ін.). Вітаміну С у винограді мало (1—12 мг %).

Виноград поділяють на сорти: сушильні, винні, столові. Столові сорти винограду в кулінарії використовують свіжими, а також для узварів. Ці сорти мають смачні великі ягоди, з тонкою або товстою шкірочкою, соковитою, солодкою, невисокої кислотності й ароматною м'якоттю. Грона їх середньої щільності або нещільні.

У дієтичному харчуванні виноград рекомендують вживати для нормалізації обміну речовин, при виснаженні організму, недокрів'ї, туберкульозі, захворюваннях печінки і нирок, для поліпшення діяльності центральної нервової системи.

Смородина буває чорна, червона і біла. Найпоширенішою є чорна смородина, ягоди якої мають приємний смак і лікувальні властивості. Вони містять багато вітаміну С (до 200 мг %), Р і B_1, пектин, яблучну і лимонну кислоти, солі заліза, калію. 50 г чорної смородини містять добову норму вітаміну С для людського організму. Найкорисніші свіжі ягоди чорної смородини. Їх використовують також для приготування узварів, киселів, желе.

У дієтичному харчуванні чорну смородину рекомендують вживати при авітамінозах, недокрів'ї, захворюваннях судин, крововиливах, атеросклерозі, гіпертонічній хворобі, гастриті зі зниженою кислотністю шлунка, виразковій хворобі шлунка і дванадцятипалої кишки.

Червона і біла смородина кисліші на смак, містять менше пектинових речовин і вітаміну С (25—40 мг %), ніж чорна смородина. Використовують червону й білу смородину для варення і консервування.

Агрус. За формою буває круглим, видовженим; за величиною — середнім, великим; за кольором — жовтим, зеленим, червоним, фіолетовим; за смаком — кисло-солодким. Агрус містить багато цукрів, органічних кислот, а також пектинові, дубильні і мінеральні речовини.

За смаковими якостями агрус поділяють на сорти: десертний, столовий і технічний. У кулінарії десертні сорти використовують свіжими. Вони мають великі ягоди з ніжною шкіркою, соковитою кисло-солодкою м'якоттю і невеликою кількістю насінин. Столові сорти використовують для узварів, варення, желе, маринадів і джемів.

Брусниця, чорниця, журавлина, калина належать до дикорослих ягід. Вони соковиті, кожна з них має своєрідний приємний смак. Ці ягоди багаті на цук-

ри, органічні кислоти, вітамін С. Серед них найцінніша журавлина, оскільки має лікувальні властивості (її використовують при хворобах серця, судин, нирок), містить до 15 мг % вітаміну С, довго зберігається (завдяки вмісту бензойної кислоти).

У кулінарії дикорослі ягоди використовують для приготування узварів, киселів, желе, мусів, соусів, начинок для вареників, а в промисловості — для варення, начинок для карамелі, журавлини в цукрі, сиропів, екстрактів.

Садові суниці й полуниці за смаковими якостями та хімічним складом вважають найціннішими серед інших ягід. Вони мають ніжні смак і аромат завдяки вдалому поєднанню цукрів (7,2 %), органічних кислот (1,3 %) та ароматичних речовин. В цих ягодах багато солей заліза, вітаміну С (60 мг %). Суниці відрізняються за формою, розміром, консистенцією, кольором, смаком і строком достигання. Кращими ранніми сортами є: Київська рання, Рощинська; середніми — Вікторія, Коралка; пізніми — Талісман та ін.

Полуниці мають дрібніші плоди видовжено-конічної форми і приємний аромат. Кращі сорти Миланська, Шпанка.

Суниці й полуниці в кулінарії використовують у свіжому вигляді для приготування багатьох солодких страв: з вершками, в сиропі, узварів, мусів тощо. В промисловості їх застосовують для приготування варення, начинок для цукерок, соків і сиропів.

Малина розповсюджена як садова, так і дикоросла. Ягоди бувають різні за величиною, забарвленням (жовті, червоні) і формою. М'якоть м'яка, солодка, ароматна. Ягоди містять: цукрів — 9 %, органічних кислот — 1,9 %, вітаміну С — до 30 мг %. Завдяки вмісту саліцилової кислоти малину використовують при простудних захворюваннях. У кулінарії застосовують у свіжому вигляді для приготування солодких страв (узварів, киселів, желе тощо). Вона є цінною сировиною для варення, джемів, соків, сиропів. Малину також протирають сирою крізь сито і змішують з цукром.

§ 17. Обробка свіжих плодів і ягід

Первинну обробку свіжих плодів і ягід здійснюють на окремому робочому місці в доготівельному цеху (на ділянці приготування холодних закусок і солодких страв). На робочому місці встановлюють секційний модульний стіл із вмонтованою ванною або виробничий стіл і мийну ванну.

Свіжі плоди і ягоди перебирають на столі, видаляють залишки плодоніжки, кладуть у ванну, заливають холодною водою так, щоб вона повністю вкрила їх поверхню, і залишають у воді на 2—3 хв, щоб відмокли забруднення, перемішують дерев'яною кописткою. Потім воду зливають, а плоди обполіскують проточною водою, виймають з ванни сітчастим ковшом або друшляком, укладають у решето, дають стекти воді. Для миття ягід застосовують сітки-вставки у ванни, в які укладають ягоди і занурюють 2—3 рази у велику кількість холодної води, обполіскують проточною холодною водою, виймають з ванни, дають стекти воді.

Підготовлені ягоди для киселів, желе, мусів протирають і віджимають сік, використовуючи універсальний привод з відповідними змінними механізмами. Сік зберігають у холодильнику в посуді, що не окислюється.

Плоди обробляють на робочому місці, де встановлюють виробничий стіл і використовують посуд для сировини, відходів і напівфабрикатів, а також виїмки для видалення насіннєвого гнізда, пристрій для нарізування плодів на час-

точки, малий ніж кухарської трійки, ножі — з коротким лезом і карбувальні.

Насіннєві гнізда, шкірочку плодів і вичавки з ягід використовують для приготування фруктово-ягідних відварів.

§ 18. Продукти з перероблених свіжих плодів і ягід

Свіжі плоди і ягоди — це сезонні продукти, тому їх піддають різним методам консервування. Під час консервування змінюються початкові властивості свіжої сировини, продукти переробки плодів і ягід набувають нових властивостей. Органолептичні властивості і харчова цінність плодів змінюються як за рахунок часткового руйнування речовин сировини, так і добавок (цукрів, кислот, вітамінів), які застосовують при консервуванні, а також утворення нових речовин (кислот, меланоїдинів).

Найпоширенішими способами переробки свіжих плодів і ягід є сушіння, маринування, заморожування, консервування.

Сушіння — один з найпоширеніших способів переробки плодів і ягід. Сушені плоди і ягоди є цінними харчовими продуктами. В них майже повністю зберігаються смак і запах, які властиві свіжим плодам та ягодам, підвищується концентрація вуглеводів, мінеральних речовин, збільшується енергетична цінність, однак зменшується вміст вітамінів і ароматичних речовин. Плоди сушать доти, поки в них не залишиться 16—25 % вологи. Сушені плоди і ягоди називають сухофруктами.

Сушать яблука, груші, вишні, сливи, абрикоси, виноград та інші плоди і ягоди. Перед сушінням їх миють, калібрують, деякі обчищають і подрібнюють. Більшість плодів бланшують, завдяки чому інактивуються ферменти, зберігається натуральний колір їх і прискорюється процес сушіння. Яблука і виноград замість бланшування обкурюють сірчистим газом. Сушать плоди і ягоди в сушильних камерах або на сонці. Після сушіння їх охолоджують, сортують і упаковують у дерев'яні ящики, фанерні барабани, крафт-мішки, джутові та лляні мішки, коробки з гофрованого картону.

Для сушіння використовують яблука кислих і кисло-солодких сортів. Сушать їх нарізаними кружальцями, часточками, обчищеними і необчищеними від шкірочки, без серцевини, обкурені сірчистим газом або оброблені розчином сірчистої кислоти, а також цілими плодами, половинками, часточками без попередньої обробки.

Груші сушать цілими, половинками або часточками, оброблені, без попередньої обробки або бланшовані, обкурені сірчистим газом або оброблені розчином сірчистої кислоти.

Абрикоси сушать з попереднім обкурюванням сірчистим газом або без обкурювання в цілому вигляді з кісточкою, одержуючи при цьому *урюк*, половинками без кісточок — *курагу*, а також в цілому вигляді без кісточок — *кайсу*.

При висушуванні бланшованих слив (угорок) одержують *чорнослив*, винограду із сортів з насінням — *родзинки*, без насіння — *кишмиш*.

Використовують сушені плоди і ягоди для приготування узварів, киселів та інших солодких страв.

Фруктові порошки виробляють з яблук, слив, груш. Вони швидко розчиняються в рідині, утворюючи пюреподібну масу, яка за кольором, смаком, запахом і харчовою цінністю майже не відрізняється від свіжих фруктів. Використовують фруктові порошки для приготування киселів.

Мариновані плоди. Для маринування використовують вишні, черешні,

яблука, груші, виноград, смородину, агрус. Підготовлені плоди і ягоди кладуть у банки, заливають маринадом, до складу якого входять оцтова кислота, сіль, цукор і прянощі, закатують і пастеризують або стерилізують. Для поліпшення смаку продукти залишають для дозрівання при температурі від 0 до 3 °С протягом 1—3 міс.

Залежно від концентрації оцтової кислоти плодово-ягідні маринади поділяють на кислі (0,6—0,9 %) і слабкокислі (0,2—0,6 %).

Мариновані плоди і ягоди використовують як самостійну страву і для приготування киселів, желе.

Заморожені плоди. Швидке заморожування — один з найкращих способів консервування продуктів, при якому майже без змін зберігаються вміст поживних речовин, смак, аромат, забарвлення плодів. Для заморожування використовують достиглі доброякісні плоди і ягоди.

Заморожують плоди цілими або нарізаними. Перед заморожуванням плоди і ягоди миють. Заморожують їх без цукру при температурі —25 °С (їх використовують як напівфабрикати), з цукром або в цукровому сиропі при температурі —33 °С (використовують безпосередньо в їжу).

Заморожені плоди і ягоди зберігають протягом 3—5 днів при температурі — 12 °С і відносній вологості повітря 95 %.

Заморожені плоди і ягоди без цукру використовують для приготування узварів, киселів, желе. Перед тепловою обробкою їх вивільняють від упаковки, не розморожуючи. Заморожені плоди і ягоди з цукром або в цукровому сиропі перед споживанням розморожують при температурі від 0 до 2 °С.

Плодово-ягідні консерви. До них належать компоти, соки, пюре, соуси і приправи, які виготовляють з різних плодів (яблук, груш, слив, персиків) і ягід (суниць, смородини та ін.). Виробництво консервів грунтується на герметизації продуктів у тарі і подальшій тепловій обробці при температурі 100—120 °С. Консерви — це цінний харчовий продукт. У них майже повністю зберігаються смакові й ароматичні продукти, значна частина вітамінів. При консервуванні видаляють неїстівні частини плодів і ягід, додають цукор, завдяки цьому підвищується їхня поживна цінність.

Компоти плодово-ягідні виготовляють з цілих або нарізаних плодів чи цілих ягід, залитих сиропом і пастеризованих або стерилізованих. Компоти виготовляють з одного або кількох видів (асорті) плодів чи ягід. Плоди і ягоди повинні мати однакову величину, однорідне забарвлення, смак і аромат свіжих плодів і ягід. Сироп прозорий, із завислими частинками плодової м'якоті.

Соки плодово-ягідні виготовляють із свіжих, непошкоджених і зрілих плодів і ягід. Вони мають майже таку саму харчову цінність, як і м'якоть відповідних плодів і ягід. Вміст цукру в них становить від 9 % (суничний сік) до 18 % (виноградний сік), калорійність відповідно від 38 до 75 ккал (на 100 г). Соки багаті на вітаміни, зокрема вітамін С, вміст якого становить від 20 — 50 мг % (малиновий, полуничний) до 250—300 мг % (чорносливовий). З мінеральних речовин присутні солі калію, кальцію, магнію, фосфору, заліза. Завдяки вмісту органічних кислот і дубильних речовин соки добре вгамовують спрагу.

Плодово-ягідні соки мають добрий смак, легкотравні і сприяють засвоєнню основних речовин (білків, жирів, вуглеводів), які містяться в стравах. Корисними є соки з м'якоттю, в якій містяться пектинові речовини і клітковина.

Соки мають дієтичне і лікувальне значення. Завдяки вітаміну С вони є

відмінним протицинготним засобом. Виноградний сік рекомендується при туберкульозі легень і захворюваннях печінки та серця, а також при недокрів'ї. Гранатовий сік поліпшує травлення і збуджує апетит, сливовий — сприяє підвищенню вмісту гемоглобіну в крові і вживається як послаблююче.

За характером дії на організм соки поділяють на кілька груп:
сечогінні — виноградний, морквяний, полуничний, абрикосовий, грушевий, з кавуна і селери;
протизапальні, антисептичні— яблучний, з цибулі, часнику, хріну;
жовчогінні — капустяний, персиковий, абрикосовий, з петрушки;
послаблюючі — абрикосовий, сливовий, виноградний, морквяний, картопляний;
зміцнюючі — гранатовий, айвовий, чорничний;
сокогінні — капустяний, буряковий, морквяний, з хріну;
які знижують тиск крові — томатний;
тонізуючі— персиковий, виноградний, полуничний, абрикосовий, томатний, чорничний.

Соки можна подавати до всіх страв, пити з мінеральною або газованою водою, готувати суміші соків і змішані напої.

Плодово-ягідні соки поділяють на соки з м'якоттю і без м'якоті, натуральні і з цукром (до 10 %). Соки з м'якоттю — однорідні, в'язкі, без грубих частинок; соки без м'якоті виробляють освітлені (прозорі) і неосвітлені (непрозорі, рівномірно і дрібно протерті). Соки повинні мати смак і запах, властиві певному виду плодів і ягід.

Виноградний натуральний сік виробляють тільки освітленим трьох сортів: марочний, вищий і I сорту.

Пюре плодово-ягідні — це протерті свіжі плоди і ягоди з додаванням або без цукру.

Фруктові соуси — це уварені з цукром пюре.

Фруктові приправи одержують з плодово-ягідного пюре з цукром і додаванням прянощів — гвоздики, кориці, імбиру.

Плодово-ягідні консерви використовують для безпосереднього споживання, а також для приготування киселів, желе, солодких соусів.

Плодово-ягідні вироби. До них належать повидло, джем, варення тощо, які виготовляють із свіжих фруктів і ягід, фруктово-ягідних пюре і цукру.

Повидло виготовляють з протертого плодово-ягідного пюре, найчастіше з яблучного і сливового, увареного з цукром. За способом приготування повидло може бути стерилізованим і нестерилізованим; за зовнішнім виглядом — однорідна маса, в грушовому і айвовому допускається наявність твердих частинок м'якоті плодів.

Консистенція повидла, фасованого в скляну, металеву тару, бочки, — густа, мастка, а в ящики — щільна. Колір повидла з плодів із світлою м'якоттю світло-коричневий з різними відтінками, а з плодів з темною м'якоттю — темніший. Смак кислувато-солодкий, характерний для плодів, з яких воно виготовлене. В кулінарії повидло подають до чаю, налисників, а також використовують як начинку для виробів з тіста.

Джемом називають продукт, який приготовлений з непротертих свіжих, заморожених плодів (яблук, айви, мандаринів) або ягід (чорної і червоної смородини, вишень), розварених з цукром до желеподібної консистенції, з додаванням або без додавання пектинових концентратів. За способом приготування джем випускають стерилізованим і нестерилізованим.

Консистенція джему незацукрована, драглеподібна, мастка, не розтікається на горизонтальній поверхні. Колір — однорідний, смак і запах властиві пло-

дам і ягодам. Його подають до чаю, налисників і використовують як начинку для виробів з тіста.

Варення — це уварені в цукровому сиропі плоди, ягоди, недостиглі волоські горіхи, ревінь. Смак його від солодкого до кислувато-солодкого, колір подібний до кольору сировини. Консистенція м'яка, сироп прозорий. Використовують у натуральному вигляді і для приготування киселів.

Цукати — це проварені в цукровому сиропі плоди, ягоди, шкірочки кавунів, динь, відокремлені від сиропу, підсушені, обсипані цукром-піском або глазовані цукровим сиропом. Використовують для оформлення тортів, тістечок, подають до чаю, додають до морозива.

РИБА І РИБНІ ПРОДУКТИ

§ 19. Хімічний склад і харчова цінність риби

Риба — продукт високої харчової цінності, оскільки містить білки (13—23 %), жир (0,1—33 %), мінеральні речовини (1—2 %), вітаміни A, D, E, B_2, B_{12}, PP, C, екстрактивні речовини і вуглеводи. Хімічний склад риби не є постійним, він змінюється залежно від виду, віку, місця і пори вилову.

Білки — основна складова частина м'яса риби. В основному це повноцінні білки: альбуміни і глобуліни (прості білки), нуклеопротеїди, фосфоропротеїди і глюкопротеїди (складні білки). Вони майже повністю (на 97 %) засвоюються організмом людини. Тому риба є джерелом білкового харчування.

Неповноцінний білок сполучної тканини колаген (15 %) під дією теплової обробки легко переходить у глютин, тому м'ясо риби розм'якшується швидше, ніж м'ясо свійських тварин.

Жир риби містить велику кількість ненасичених жирних кислот (лінолеву, ліноленову, арахідонову та ін.), тому він рідкий, має низьку температуру плавлення (нижче 37 °C) і легко засвоюється організмом людини. Вміст вітамінів D і A значно підвищує його цінність.

За вмістом жиру рибу умовно поділяють на такі групи:

н е ж и р н а (до 2 %) — тріска, пікша, сайда, навага, минь, судак, річковий окунь, щука, йорж, тихоокеанська камбала;

м а л о ж и р н а (2—5 %) — оселедець тихоокеанський і атлантичний (під час нересту), корюшка, короп, вобла, пліть, карась, кефаль, морський окунь, сом, в'язь;

ж и р н а (5—15 %) — білуга, осетер, стерлядь, сьомга, кета, горбуша, скумбрія, ставрида, тунець, оселедець атлантичний і тихоокеанський (влітку, восени, на початку зими);

д у ж е ж и р н а (15—33 %) — лосось, білорибиця, мінога, вугор, стерлядь сибірська, осетер сибірський, оселедець тихоокеанський і атлантичний (у кінці літа).

Вміст жиру впливає на смакові якості риби, її харчову цінність і кулінарне використання. Чим жирніша риба, тим вона ніжніша, смачніша й ароматніша. Проте жир риби легко окислюється, при цьому погіршується якість рибних товарів.

Мінеральні речовини входять до складу білків, жирів, ферментів і кісток риби. Найбільше їх у кістках. Це солі кальцію, фосфору, калію, натрію, магнію, сірки, хлору і мікроелементи — мідь, кобальт, марганець, йод, бром, фтор та ін. Морська риба містить більше мінеральних речовин, зокрема мікроелементів, ніж прісноводна.

Екстрактивні речовини містяться в невеликій кількості і легко розчиняються в гарячій воді. Вони надають рибі і бульйонам специфічного смаку й аро-

мату, сприяють збудженню апетиту і кращому засвоєнню їжі.

Специфічний різкий запах морської риби зумовлений присутністю в ній азотистих речовин — амінів.

Вуглеводи риби представлені глікогеном (0,05 – 0,85 %), який формує смак, запах і колір рибних продуктів. Солодкуватий смак риби після теплової обробки зумовлений розпадом глікогену до глюкози.

Вміст води в рибі залежить від жирності її (чим більше жиру, тим менше води) і коливається від 52 до 83 %.

Харчова цінність риби залежить не тільки від хімічного складу, а й від співвідношення в її тілі їстівних і неїстівних частин і органів. До їстівних частин відносять м'ясо, шкіру, ікру, молочко, печінку; до неїстівних — кістки, плавники, луску, нутрощі. Голови деяких видів риб, наприклад осетрових, — їстівні, оскільки містять багато м'яса і жиру. Чим більше в рибі м'яса й ікри, тим вища її харчова цінність.

§ 20. Класифікація риби

Рибу класифікують за місцем і способом існування, розміром або масою, характером покриву шкіри, будовою скелета, родинами і видами, термічним станом.

За *місцем і способом існування* рибу поділяють на океанічну (зубатка, тунець, макрурус, нототенія, риба-шабля, риба-капітан), морську (тріска, камбала, палтус, пікша), прісноводну (стерлядь, налим, короп), прохідну, яка живе в морях, а нереститься в річках (осетрові, лососеві), або навпаки (вугор), напівпрохідні, які живуть в опріснених ділянках моря, а розмножуються в річках (лящ, сазан, судак, сом та ін.).

За *розміром* рибу поділяють на дрібну (до 200 г), середню (1 – 1,5 кг), велику (більш як 1,5 кг).

За *характером покриву шкіри* рибу поділяють на лускату, безлускату і з кістковими лусками — "жучками". До лускатої риби належать: судак, лящ, кета, лин, зубан, короп, карась та ін.; до безлускатої — сом, вугор, минь. Рибу з дрібною лускою (зубатка, навага) обробляють так само, як і ту, що без луски, тому її умовно відносять до цієї групи. "Жучками" (шипами) вкрита осетрова риба.

За *будовою скелета* розрізняють рибу з кістковим скелетом (лускатa і безлускатa) і хрящовим (осетрова риба, минога).

Рибу поділяють на родини. У р о д и н и об'єднують рибу, яка має однакові ознаки: форму тіла, будову скелета, шкіряний покрив, кількість і розміщення плавників та ін.

Родина осетрових — білуга, калуга, осетер, шип, стерлядь, севрюга (рис. 53) — найцінніша риба з ніжним і дуже смачним білим м'ясом, що має жирові прошарки. Форма тіла риби цієї родини веретеноподібна. Тіло покрите кістковими "жучками" в п'ять рядів, між якими є дрібні кісткові зерна і пластинки. Скелет — хрящовий, за винятком голови, де є кісткові утворення. Ікра осетрових риб від світло- до темно-сірого, майже чорного кольору, дуже поживний і цінний продукт харчування. Їстівна частина осетрових становить майже 90 % загальної маси їх.

Риба цієї родини надходить обов'язково потрошеною (за винятком окремих екземплярів стерляді), мороженою, у вигляді в'ялених і копчених баличних виробів та консервів у власному соку.

У кулінарії рибу цієї родини використовують для приготування холодних закусок, перших і других гарячих страв (вареною, смаженою і запеченою).

Родина лососевих — кета, горбуша, сиг, ряпушка, сьомга, лосось, муксун, форель (рис. 54). Риби цієї родини мають сріблясту дрібну луску, яка щільно

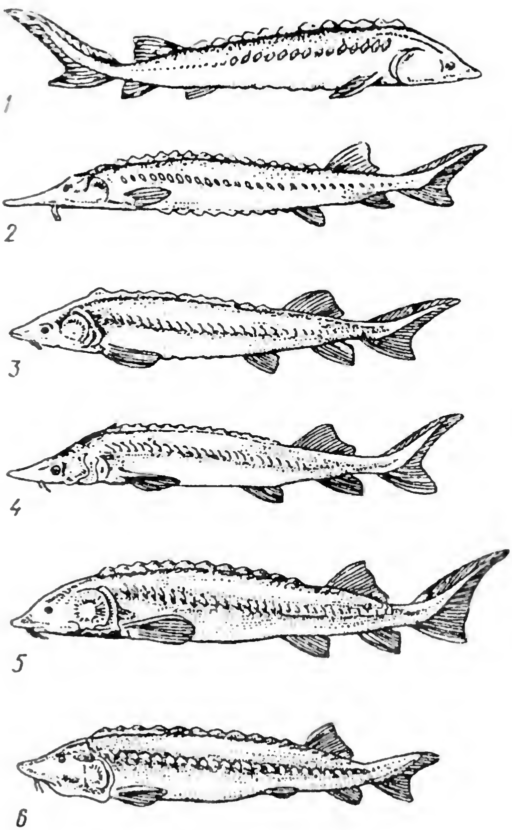


Рис. 53. Родина осетрових:
1 — осетер російський; *2* — севрюга; *3* — шип; *4* — стерлядь; *5* — осетер сибірський; *6* — білуга

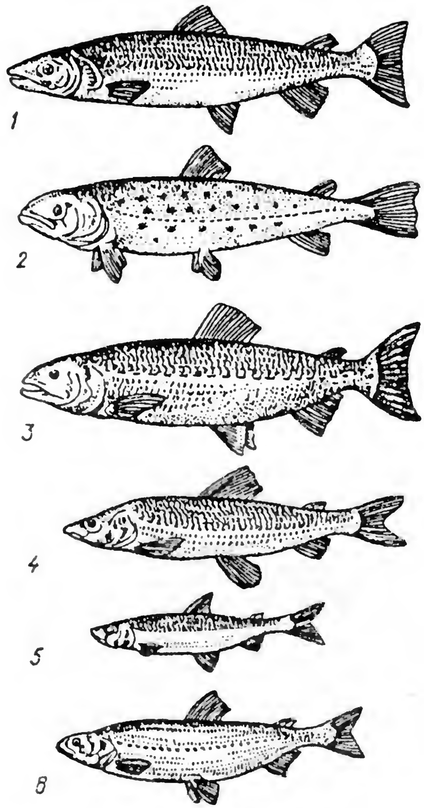


Рис. 54. Родина лососевих:
1 — сьомга; *2* — лосось; *3* — кета; *4* — муксун; *5* — ряпушка; *6* — форель

прилягає до тіла, і чітко виражену бокову лінію. На спині два плавники, один з них біля хвоста — жировий.

М'ясо лососевих ніжне, жирне, смачне, майже не має міжм'язових кісток, з прошарками жиру між м'язами, в потовщеннях і під шкіркою (черевна частина). М'ясо у більшості видів риби (сьомга, лосось) світло-рожевого або червоного кольору, у нельми, білорибиці, сига — білого. Жирне, ніжне м'ясо лосося під час посолу дозріває, тобто набуває специфічного смаку, рівномірно просочується жиром. Високо цінитьcя ікра оранжевого кольору, з добрими смаковими і поживними якостями. Їстівна частина лососевих риб становить 51 – 56 % їхньої маси.

Риба надходить солоною, у вигляді баликових виробів, консервів, форель — свіжою.

Використовують рибу цієї родини для приготування делікатесних холодних закусок, перших і других страв.

Родина оселедцевих — оселедці, салака, кілька, тюлька, сардини, сардане-

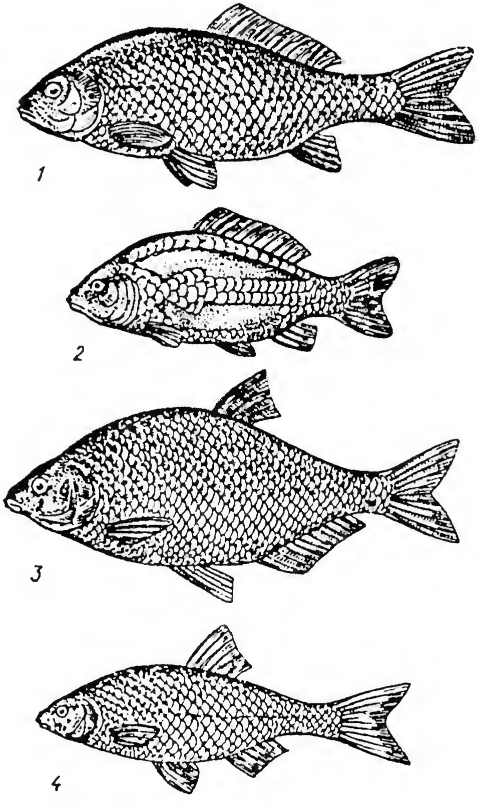
ла. Тіло оселедцевих довгасте, стиснуте з боків, вкрите дрібною лускою, яка легко відпадає, бокової лінії немає, хвостовий плавник дуже роздвоєний.

М'ясо оселедцевих під час посолу дозріває, набуває ніжної структури тканини, специфічного приємного смаку й аромату.

У підприємства масового харчування оселедці надходять солоними, маринованими, копченими і консервованими, рідко — свіжомороженими. Використовують для холодних закусок, свіжого оселедця смажать.

Родина коропових — лящ, сазан, короп, карась, лин, вобла, товстолобик, маринка, амур, рибець та ін. (рис. 55). Тіло високе, стиснуте з боків, вкрите лускою, яка щільно прилягає до шкірки, спинний плавник один, м'ясо ніжне, середньої жирності, смачне, рибця — жирне, має багато дрібних міжм'язових кісток. Їстівна частина становить близько половини маси риби. Риба цієї родини надходить живою, в'яленою, копченою, інколи мороженою і у вигляді консервів. Використовують коропові для приготування холодних закусок, смаження і запікання, фарширування і відварювання.

Родина окуневих — окунь, судак, йорж, берш (рис. 56). Окуневі мають два спинних плавники: перший — колючий, другий — м'який. Тіло вкрите дрібною щільною лускою, бокова лінія пряма, на боках поперечні розпливчасті темні сму-



◀ **Рис. 55. Родина коропових:**
1 — сазан; *2* — короп дзеркальний; *3* — лящ; *4* — вобла

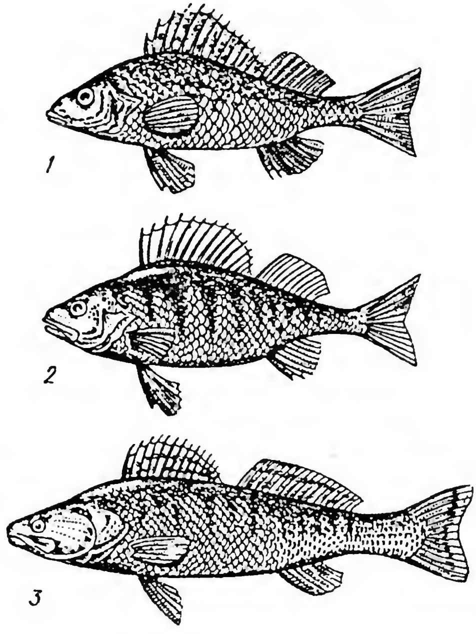


Рис. 56. Родина окуневих:
1 — йорж; *2* — окунь; *3* — судак

ги. М'ясо нежирне, соковите, смачне, багате на екстрактивні і клейкі речовини. Їстівних частин у тілі 38 – 45 %.

Надходять окуневі живими, охолодженими, мороженими і у вигляді консервів у томатному соусі.

Використовують для холодних закусок, приготування фаршированих, заливних, перших і других (варених, припущених і смажених) страв.

Родина тріскових — тріска, пікша, навага, минь, минтай, сайра, хек та ін. (рис. 57). Тіло у тріскових риб видовжене, звужене до хвостового плавника, вкрите срібною лускою. Більшість представників цієї родини мають три спинних і два анальних плавники, чітку бічну лінію, на підборідді є вусик. Черевні плавники розміщені перед грудними. У миня плавники зрощені (два спинних і два анальних).

М'ясо тріскових біле, ніжне, не має міжм'язових кісток, нежирне (до 1 % жиру). Містить багато білків (до 20 %) і мінеральних речовин, у печінці тріски — до 65 % жиру. Їстівних частин 55 %.

Надходять тріскові мороженими, копченими, у вигляді філе і консервів.

Використовують тріскові для тушкування, варіння, смаження, запікання, приготування котлетної маси, для холодних закусок.

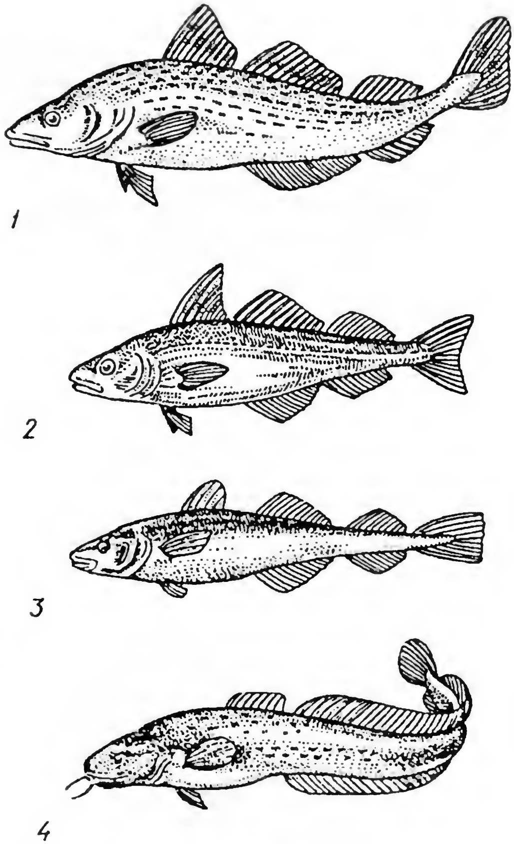


Рис. 57. Родина тріскових:
1 — тріска; *2* — пікша; *3* — навага; *4* — минь

Окремі види риби. З багатьох родин вивчені і мають промислове значення тільки окремі представники їх (рис. 58).

Щука — має видовжене тіло, вкрите дрібною лускою, голова велика, спинний і анальний плавники розміщені в кінці тулуба, тому при кулінарній обробці шкіру легко знімають "панчохою" і використовують для фарширування. М'ясо нежирне, містить мало дрібних кісток, використовують його для приготування котлетної маси. Надходить риба живою, охолодженою і мороженою.

Сом — риба без луски. Тіло видовжене, вкрите слизом, на нижній і верхній щелепах є вусики. Спинний плавник маленький, анальний — довгий, закінчується біля хвостового плавника. М'ясо ніжне, жирне (11,9 %), смачне. Дрібних кісток немає. Надходить риба охолодженою, мороженою, копченою та у вигляді консервів у томатному соусі. Використовують для приготування котлетної маси, смаження і припускання та для холодних закусок.

Зубатка— має видовжене тіло, стиснуте з боків у задній частині. Спинний і анальний плавники довгі, на черевці плавників немає. Риба без луски і дрібних кісток. М'ясо смачне, ніжне. Пе-

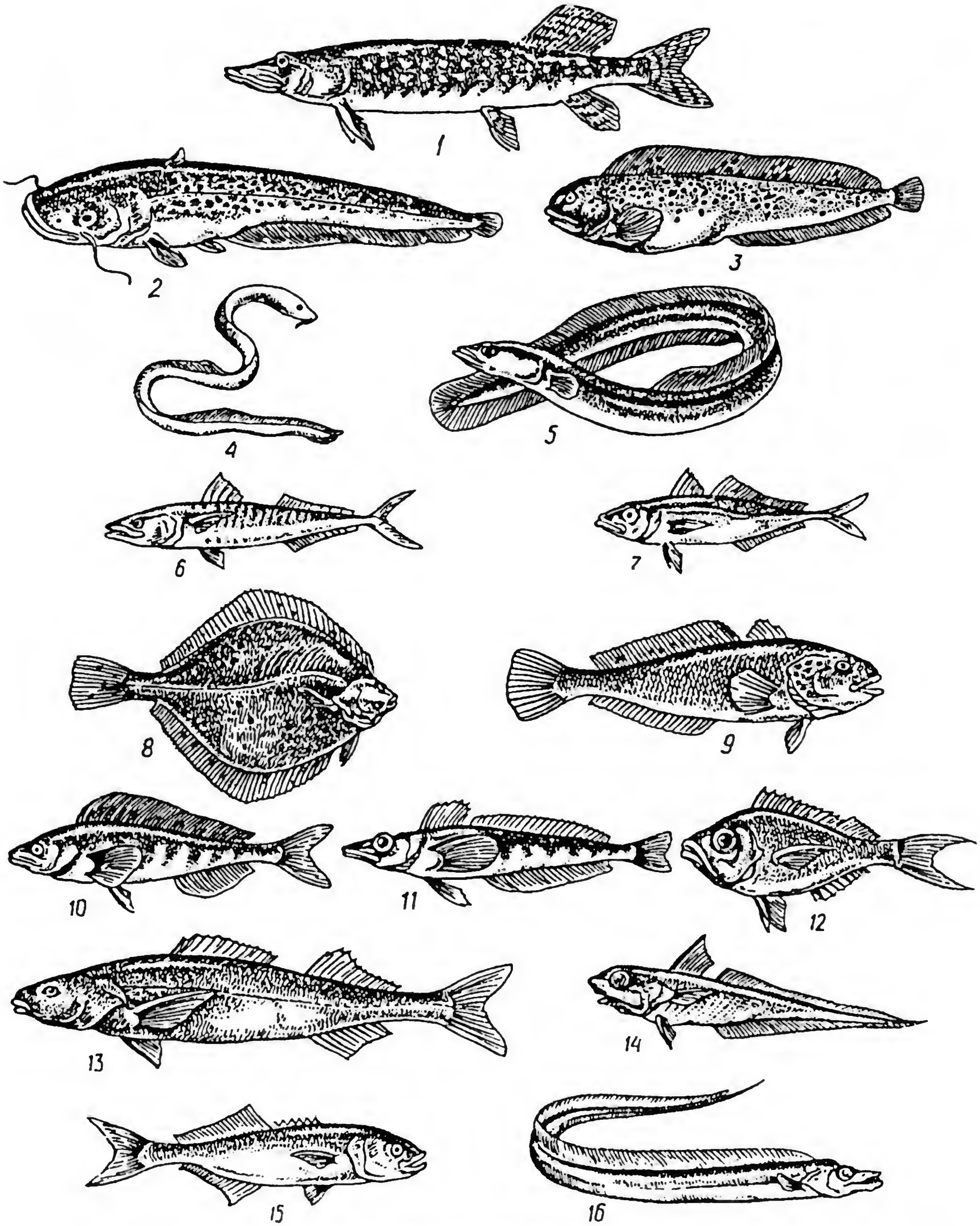


Рис. 58. Окремі види риб:
1 — щука; *2* — сом; *3* — зубатка; *4* — мінога; *5* — вугор; *6* — скумбрія; *7* — ставрида; *8* — камбала; *9* — нототенія; *10* — терпуг; *11* — льодяна риба; *12* — зубан; *13* — вугільна риба; *14* — макрурус; *15* — луфар; *16* — риба-шабля

чінка зубатки — делікатес, а ікра за смаком нагадує осетрову.

Риба надходить мороженою, солоною, копченою та у вигляді консервів. Використовують для холодних закусок, а також для варіння і смаження.

Камбала і *палтус* — мають плоске, широке, несиметричне тіло, нижня половина якого світла і сліпа, верхня — темна під колір дна. Очі розміщені на верхній стороні голови. Спинний і анальний плавники облямовують тіло суцільною бахромою. М'ясо ніжне, біле, смачне, достатньої жирності (жиру 5 % і більше), має специфічний запах.

Камбалові надходять мороженими і гарячокопченими та у вигляді консервів. Використовують для смаження, запікання, тушкування і для холодних закусок.

Вугор — риба змієподібної форми. Тіло вкрите дуже дрібною заглибленою в шкіру лускою. Спинний і анальний плавники довгі, зливаються з хвостом. М'ясо ніжне, жирне (25—30 %), смачне. Надходить риба мороженою, копченою і у вигляді консервів. Використовують для смаження та холодних закусок.

Мінога — риба стрічкоподібної форми; тіло без луски, вкрите слизом, має спинні і хвостовий плавники, грудних, черевних і анальних плавників немає; скелет хрящовий, замість зябрових кришок — зяброві отвори; на рилі є присоска, жовчного міхура немає. М'ясо жирне (33 %), смачне. Використовують рибу для смаження.

Скумбрія — має веретеноподібне тіло 19—35 см завдовжки з тонким хвостовим стеблом, вкрите дрібною сріблястою лускою. Спинка зеленувато-синя з темними вигнутими поперечними смужками. М'ясо ароматне, смачне з різким рибним запахом. Жирність м'яса 5—13 %. Жир швидко окислюється. Після теплової обробки м'ясо скумбрії часто набуває сірого кольору із зеленуватим відтінком.

Риба надходить мороженою, копченою і у вигляді консервів. Використовують для смаження, тушкування та приготування холодних закусок.

Ставрида — має стиснуте з боків тіло. Голова і тіло вкриті дрібною лускою. Бічна лінія за грудним плавником різко вигинається донизу, вкрита кістковими щитками. На спині два плавники: перший — колючий, другий — м'який. М'ясо смачне, ніжне, сіруватого кольору, має специфічний смак і запах, містить від 2 до 14 % жиру, 19—20 % білка.

Надходить риба мороженою, солоною, копченою та у вигляді консервів. Використовують для смаження, варіння, запікання, приготування перших страв і холодних закусок.

Риба-шабля — має видовжене, стрічкоподібної форми тіло сіро-стального кольору, без луски. Замість хвостового плавника волосяноподібний придаток. Спинний плавник йде від голови до хвоста. Черевних плавників немає, грудний — короткий. Нижня щелепа виступає вперед. М'ясо смачне, приємної консистенції (соковите, ніжне), має специфічний запах, який нагадує запах оселедця. У м'ясі 3,2—3,6 % жиру і 17,6—20,3 % білка. Надходить риба без голови мороженою, маринованою. Використовують у кулінарії для варіння, припускання, смаження, запікання і для холодних закусок.

Нототенія — досить велика риба масою 1,5—8 кг. Риба має два колючих спинних плавники, анальний і грудні — довгі. Тіло вкрите лускою. М'ясо біле, ніжне, жирне, без дрібних кісток, дуже смачне у смаженому і відвареному вигляді. Надходить мороженою і копченою.

Льодяна риба — має велику голову. На тілі темні смуги, розміщені упоперек. М'ясо біле, соковите, смачне. Кров

риби не має кольору. Надходить мороженою. Використовують для варіння, смаження, приготування заливних страв.

Зубан — має високе тіло, сплющене з боків, рожевого кольору, вкрите лускою. Плавники колючі. М'ясо соковите, ніжне, смачне (подібне до окуневих). Надходить риба мороженою. Використовують для варіння і смаження.

Вугільна риба — має шкіру і луску чорного кольору. Луска дрібна, легко знімається. На спині два плавники, розміщені далеко один від одного. М'ясо біле, смачне. Надходить риба мороженою і копченою. Використовують для смаження, варіння і для холодних закусок.

Макрурус — має веретеноподібне тіло з дуже видовженою хвостовою частиною, вкрите лускою з шипоподібними відростками. На спині є два плавники: перший — короткий, другий — довгий. Анальний плавник також довгий і доходить до кінця тіла. М'ясо біле з рожевим відтінком, ніжне, смачне. Печінка риби містить до 55 % жиру. Ікра нагадує лососеву. Надходить мороженою, без голови. Використовують для смаження, варіння, приготування заливних страв.

Промислове значення мають також луфар, терпуг, більдюга, риба-капітан, мероу та ін.

За термічним станом тіла рибу поділяють на живу, охолоджену і заморожену.

Жива риба. Живою в основному надходить прісноводна риба (короп, лящ, сазан, карась, товстолобик, осетер, севрюга, стерлядь, сом, щука, судак та ін.). У живій рибі повністю зберігаються всі поживні речовини. Страви, приготовлені з такої риби, дуже смачні.

До обробки живу рибу зберігають 1—2 доби у ваннах або в акваріумах з проточною водою. Вода повинна бути чистою, без хлорки, насиченою киснем, з температурою не вище за 10 °С.

Доброякісна жива риба плаває у воді спокійно, спинкою догори, не піднімаючись наверх, рівномірно піднімає і опускає зяброві кришки. Вийнята з води риба енергійно б'ється. Поверхня її природного забарвлення, без забруднень, пошкоджень і захворювань; луска щільно прилягає до тіла; зябра червоного кольору; очі випуклі; запах властивий живій рибі.

Жива риба без води швидко засинає. Така риба погано зберігається, швидко псується. Рибу, яка має здуте черевце, мутні очі, на зябрах велику кількість слизу, неприємний запах, для приготування страв не використовують.

Охолоджена риба має в товщі м'язів температуру від 5 до —1 °С. Охолоджують її відразу після вилову. При цьому різко сповільнюються розвиток і діяльність мікроорганізмів. Охолоджують усі види риб. Коропові риби, дрібну тріску, пікшу, навагу охолоджують необробленими, тріскові види риби масою більш як 400 г потрошать і відокремлюють голови, осетрові і лососеві потрошать.

Рибу охолоджують льодом, морською охолодженою водою або розчином солі.

Більшість видів риби в охолодженому стані можна зберігати 5 діб при температурі від 1 до 2 °С і відносній вологості повітря 95—98 %.

Якість охолодженої риби оцінюють за такими показниками: поверхня чиста, без пошкоджень, природного забарвлення, луска блискуча, зябра від темно-червоного до рожевого кольору, консистенція м'яса щільна, запах властивий свіжій рибі без ознак псування. Допускається слабкий кислуватий запах у зябрах, який легко видалити при промиванні водою, а також злегка ослаблена, але не рихла консистенція м'яса.

Морожена риба. У замороженому стані надходить риба нерозібрана, потрошена з головою і без голови, потрошена і нарізана на шматки масою не менш як 0,5 кг. Окремі види риби надходять у вигляді філе, замороженого у блоках масою від 1 до 12 кг.

Температура в товщі мороженої риби від −6 до −8 °С. При ударі твердим предметом чути виразний звук.

При зберіганні мороженої риби в її тканинах відбуваються необоротні процеси (денатурація білків, окислення жиру), що знижує її харчову цінність. За умови суворого додержання режиму зберігання і розморожування ці зміни незначні. Зберігають морожену рибу при температурі 0...−2 °С до трьох діб.

§ 21. Організація процесу обробки риби

Основна мета обробки риби — видалення неїстівних частин і підготовка її до теплової обробки. Для обробки риби в заготівельному цеху бару (буфету) виділяють окрему ділянку, яку обладнують мийною ванною для розморожування мороженої і промивання обробленої риби, столами для обробки риби і приготування напівфабрикатів.

Морожену рибу розморожують двома способами: у воді і на повітрі. У воді розморожують дрібну і середніх розмірів рибу, на повітрі — осетрову, брикети рибного філе, велику рибу з кістковим скелетом.

Для розмороження у воді рибу вивільняють від тари, укладають у сітчастий контейнер і вміщують у ванну, яку заповнюють холодною і гарячою водою до повного занурення риби (на 1 кг риби беруть 2 л води). Температуру у ванні підтримують на рівні 18−20 °С. Тривалість розморожування залежить від виду і розмірів (товщини) риби і початкової температури м'язової тканини. Дрібна риба масою до 1 кг відтає 1,5−2, а велика — 3−4 год. Перемішування води скорочує процес розморожування на 30 %. Оптимальна швидкість руху води 0,2 м/с.

Процес розморожування вважають закінченим тоді, коли температура в товщі м'язів досягне −1 °С. При відтаванні у воді риба набухає і її маса збільшується на 2−3 %. Втрати розчинних речовин становлять 0,3−0,5 % маси риби. Щоб зменшити втрати мінеральних речовин, у воду додають кухонну сіль (7 г на 1 л води для прісноводних риб і до 13 г для морських).

Для розморожування на повітрі рибу вивільняють від упаковки, розкладають на полицях стелажів або на столах так, щоб брикети не торкалися між собою, і витримують 6−10 год при температурі не вищій за 20 °С. Щоб прискорити процес розморожування, необхідно періодично відокремлювати зовнішній шар риби, який відтає швидше, ніж внутрішні. При розморожуванні на повітрі риба втрачає сік, з неї частково випаровується волога, тому маса її зменшується на 20 %.

Обробляють рибу вручну. Для цього організовують робоче місце, де встановлюють виробничий стіл, на якому обробляють різні види риби. Для обробки риб використовують обробну дошку з маркуванням "РС" (риба сира), шкребки для обчищання луски, ножі кухарської трійки (середній — для видалення плавників, малий — для потрошіння, великий і середній — для відокремлення голів). Після виконання кожної операції відходи прибирають, а інвентар і стіл ретельно миють. Для обробки осетрової риби використовують окремий інвентар, а для ошпарювання — наплитний казан із сіткою-вставкою.

Напівфабрикати готують на окремому робочому місці, де встановлюють виробничий стіл, на якому розміщують

ваги настільні циферблатні, обробну дошку, ножі кухарської трійки, сікач, тару для риби, напівфабрикатів, спецій, панірувок.

Процеси обробки риби лускатої, безлускатої, осетрової, для начинення мають свої особливості, тому їх розглянуто окремо.

§ 22. Обробка лускатої риби

Залежно від розміру і кулінарного використання застосовують кілька способів обробки риби.

Обробка риби для використання цілою. Цілою використовують дрібну рибу масою 75—200 г (салаку, корюшку, свіжі оселедці), а також рибу, призначену для бенкетних страв (судака, лососевих). Процес обробки риби (крім окуневих) складається з таких операцій: розморожування мороженої риби, обчищання луски, видалення плавників, зябер, очей, нутрощів (через розріз на черевці), промивання (рис. 59).

Розморожують дрібну рибу у воді. Луску обчищають вручну шкребками або середнім ножем кухарської трійки, або за допомогою механічного пристрою РО-1 у напрямі від хвоста до голови, спочатку з боків, а потім з черевця (рис. 60). Обчищати луску треба акуратно, щоб не пошкодити шкіру.

Плавники видаляють, починаючи із спинного. Для цього рибу кладуть на бік спинкою вправо (хвостом від себе), середнім ножем кухарської трійки підрізують м'якоть з одного боку плавця по всій його довжині, а потім — з другого, переклавши рибу хвостом до себе (рис. 61).

Підрізаний плавник притискують до дошки ножем, лівою рукою відводять рибу вбік, тримаючи її за хвіст, при цьому плавник легко видаляється (рис. 62). Аналогічно видаляють анальний плавник, решту плавників відрізують або відрубують.

З голови видаляють зябра, підрізавши з обох боків під зябровими кришками, і очі.

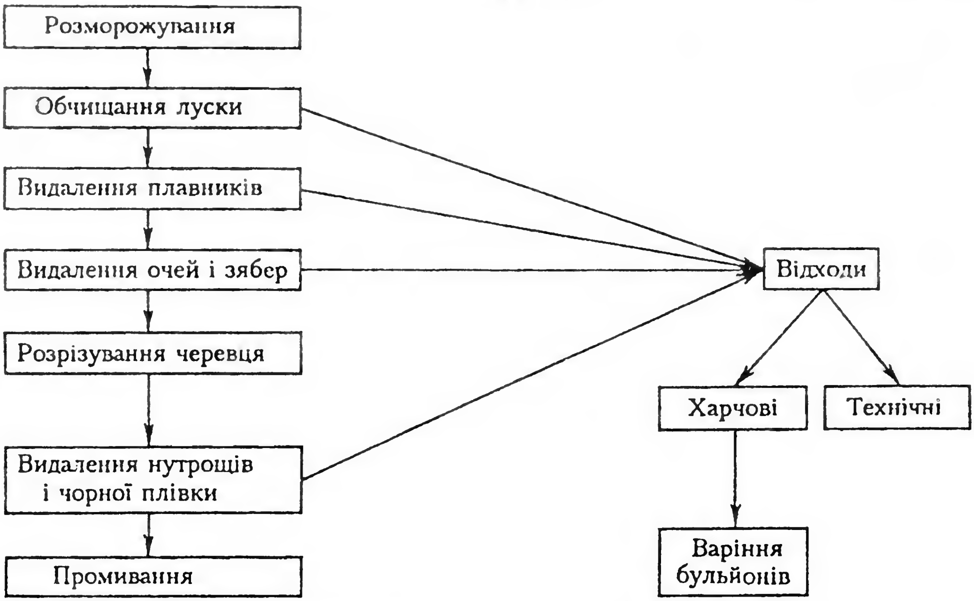


Рис. 59. Технологічна схема обробки риби для використання цілою

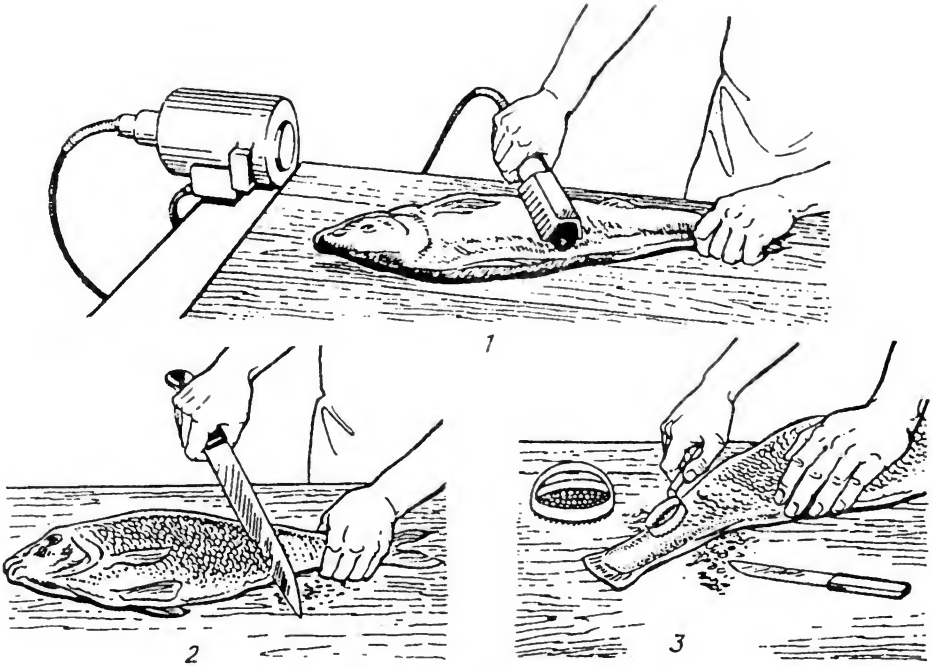


Рис. 60. Обчищання луски:
1 — механічним пристроєм РО-1; *2* — середнім ножем кухарської трійки; *3* — шкребком

Потрошать рибу через розріз у черевці (рис. 63). Для цього її кладуть на бік хвостом до себе і обережно розрізують черевце від голови до анального отвору так, щоб не пошкодити жовчний міхур, інакше риба матиме гіркий смак. З розрізаного черевця ножем видаляють нутрощі і зачищають внутрішню порожнину від плівок і згустків крові. Ділянки м'якоті, на які просочилася жовч, видаляють.

Випотрошену рибу ретельно промивають проточною холодною водою і обсушують. Для цього її вміщують у контейнери з сітчастим дном. До теплової обробки рибу зберігають у холодильній шафі.

Кількість відходів при обробці тушки з головою становить 20 %, а тушки без голови — 35 %.

Використовують рибу цілою тушкою для варіння і смаження.

Розбирання риби на порціонні шматочки-кругляки. Використовують рибу середніх розмірів масою до 1,5 кг. Процес обробки складається з розморожування риби, обчищання луски, видалення плавників, голови, нутрощів (через отвір, що утворився після відтинання голови), промивання, нарізування (рис. 64).

Рибу розморожують, обчищають від луски і видаляють плавники так, як описано вище.

Середнім ножем кухарської трійки роблять глибокий надріз м'якоті біля зябрових кришок з обох боків (рис. 65, *а*), перерубують хребет і відокремлюють голову разом з частиною нутрощів (див. рис. 65, *б*). Через утворений отвір видаляють залишки нутрощів, плівки і згустки крові. При цьому черевце залишається цілим.

Рибу промивають, обсушують і нарізують упоперек під прямим кутом на порціонні шматочки-кругляки (див.

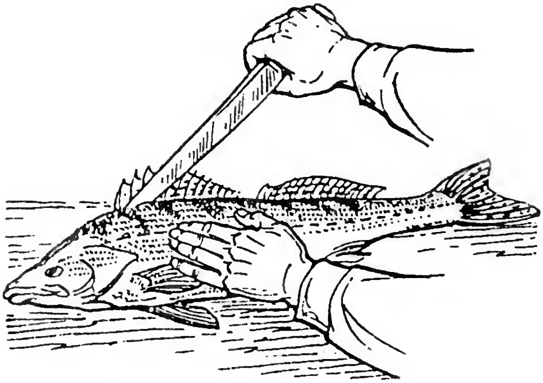


Рис. 61. Підрізування м'якоті вздовж плавника

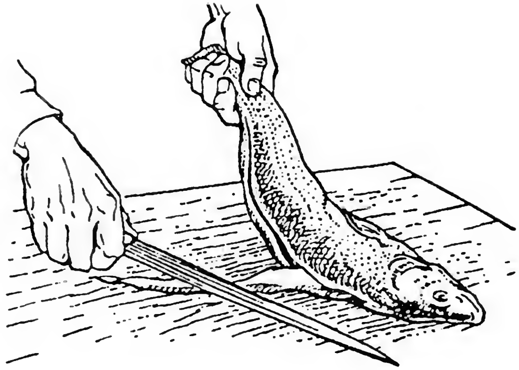


Рис. 62. Видалення спинного плавника

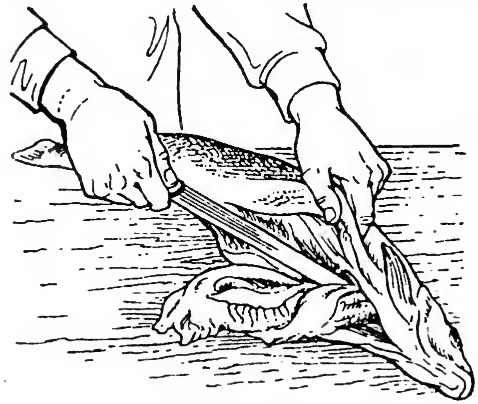


Рис. 63. Видалення нутрощів

рис. 65, *в*), які використовують для варіння, смаження, начинення. Кількість відходів становить 35—40 %.

Розбирання риби на філе (рис. 66). Рибу масою більше ніж 1,5 кг розбирають на філе методом пластування, потім нарізують на порціонні шматочки або використовують для приготування січеної натуральної і котлетної маси.

Рибу розморожують на повітрі, потім обчищають луску, видаляють плавники, голову, нутрощі (через розріз у черевці), зачищають внутрішню порожнину, промивають і обсушують. Після цього кладуть на чисту суху обробну дошку і, починаючи з хвоста або голови, зрізують половину риби — філе (рис. 67), ніж ведуть паралельно хребту, але так, щоб на ньому не залишилось зверху м'якоті.

Внаслідок пластування дістають два філе: із шкірою і реберними кістками (верхнє філе) і зі шкірою, реберними і хребетною кістками (нижнє філе). Філе нарізують упоперек на порціонні шматочки. Маса шматочків з хребетною кісткою має бути на 10 % більшою від маси шматочків без кісток. Кількість відходів становить 43 %.

Філе із шкірою і реберними кістками дістають після видалення хребта. Для цього нижнє філе кладуть хребтом до дошки (шкірою догори) і, починаючи з хвоста або голови, зрізують м'якоть з хребтової кістки. Кількість відходів при цьому способі розбирання збільшується на 7—10 %.

Для того щоб мати філе із шкірою без кісток, необхідно зрізати реберні кістки. Філе із шкірою і реберними кістками кладуть на дошку шкірою донизу і, починаючи з потовщеної частини м'якоті спинки, гострим ножем зрізують реберні кістки (рис. 68).

Філе нарізують упоперек на порціонні шматочки і використовують для сма-

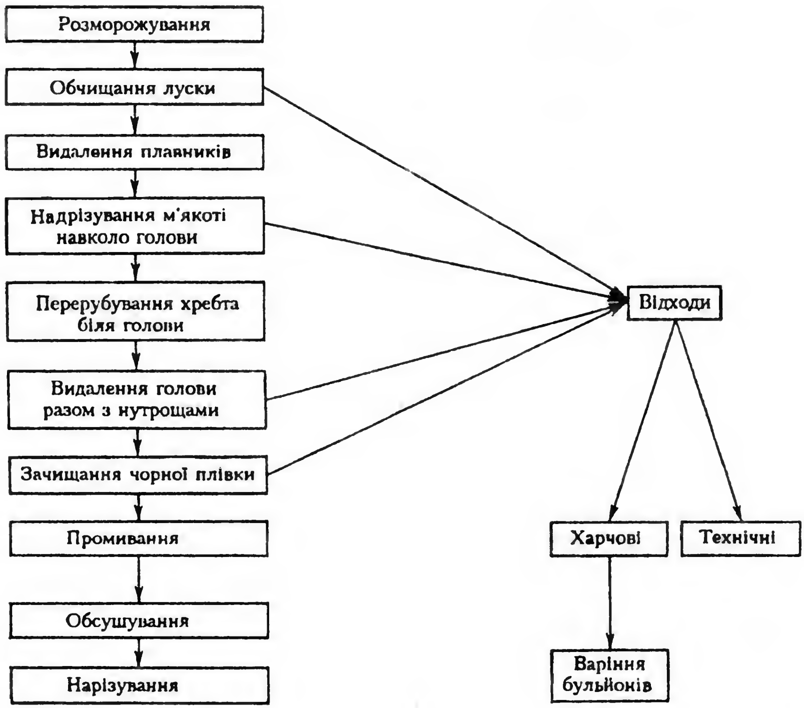


Рис. 64. Технологічна схема розбирання риби на порціонні шматочки-кругляки

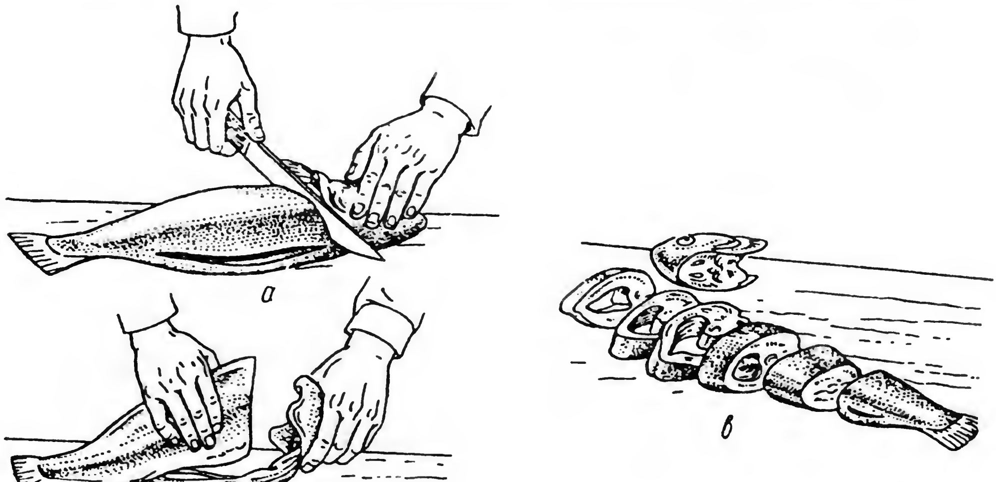


Рис. 65. Розбирання риби на кругляки:
а — надрізування м'якоті біля зябрових кришок; *б* — видалення голови разом з нутрощами; *в* — риба, нарізана на кругляки

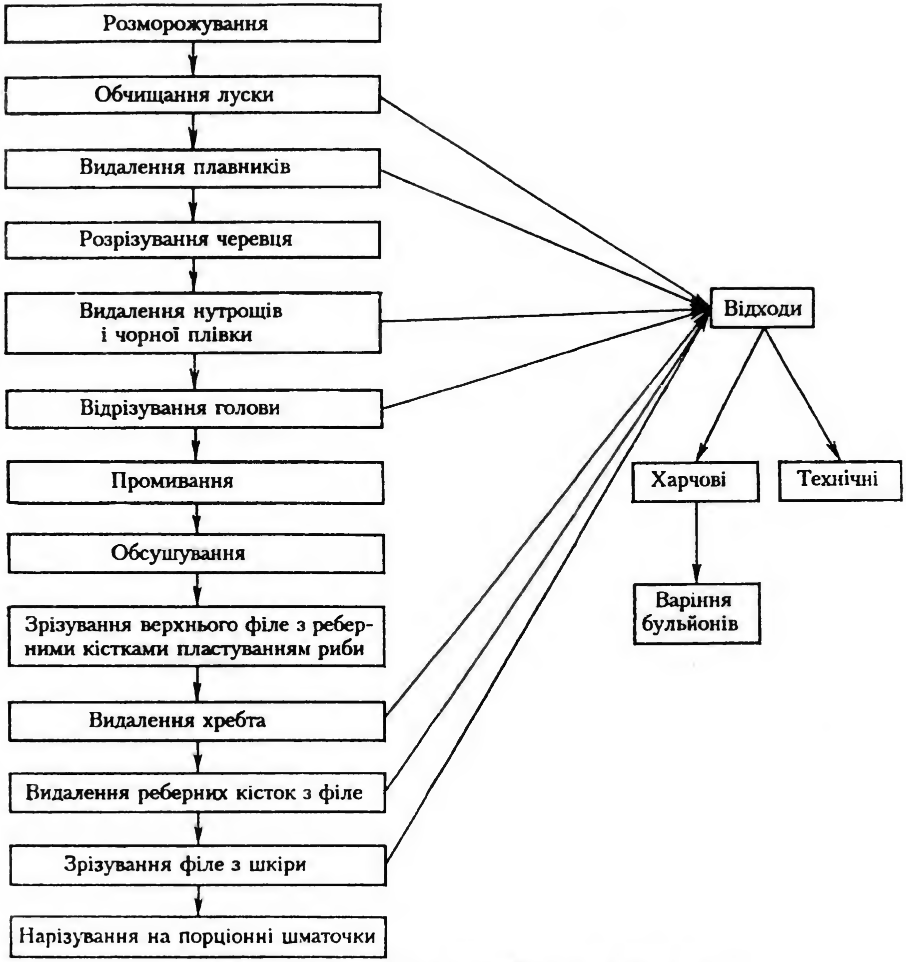


Рис. 66. Технологічна схема розбирання риби на філе



Рис. 67. Пластування риби:
а — від голови до хвоста; *б* — від хвоста до голови

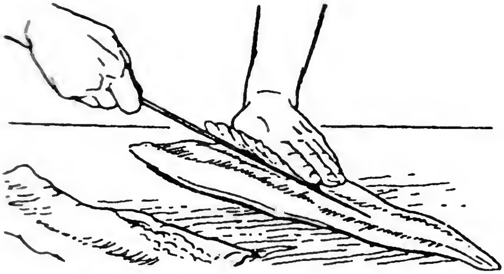


Рис. 68. Зрізування реберних кісток

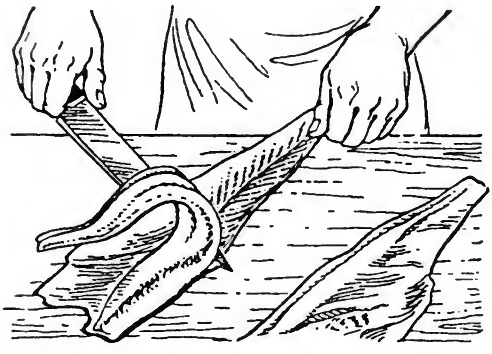


Рис. 69. Зрізування м'якоті зі шкіри

ження, припускання і запікання. Кількість відходів становить 48—49 %.

При розбиранні риби на філе без кісток і шкіри (чисте філе) рибу не обчищають від луски, оскільки вкрита лускою шкіра не так рветься і з неї краще зрізується м'якоть. Після видалення реберних кісток філе кладуть на обробну дошку шкірою донизу, хвостом до себе і, відступивши від його кінця на 1 см, зрізують м'якоть зі шкіри, тримаючи ніж під кутом і ведучи його впритул до неї (рис. 69).

Філе риби використовують для приготування напівфабрикатів, смаження у фритюрі, запікання, приготування січеної натуральної і котлетної маси, начинок.

Кількість відходів при розбиранні риби на чисте філе становить 45—58 %.

§ 23. Обробка безлускатої та окремих видів риби

Риба без луски вкрита шаром слизу, має щільну темного кольору і неприємну на смак шкіру, яку при обробці необхідно знімати.

С о м а зачищають ножем від слизу, розрізують черевце і видаляють нутрощі, відрізують голову і плавники, промивають. Рибу середнього розміру нарізують на порціонні шматки і використовують для смаження і варіння, а великого — пластують на чисте філе і використовують для приготування січеної натуральної і котлетної маси, начинок.

У м и н я і в у г р а шкіру підрізують навколо голови (рис. 70, *а*), відгинають її і стягують "панчохою" — від голови до хвоста (див. рис. 70, *б*), біля хвоста відрізують. Щоб шкіра не вислизала з рук, пальці обсипають сіллю. Рибу потрошать через отвір у черевці, видаляють плавники, відрубують голову і промивають.

У з у б а т к и надрізують шкіру по всій довжині спинки, видаляють плавники, відрубують голову, розрізують черевце і потрошать, промивають і обсушують. Рибу пластують на чисте філе і нарізують на порціонні шматочки.

М і н о г а вкрита шаром слизу, який може бути отруйним. Для того щоб його видалити, рибу ретельно натирають кухонною сіллю і добре промивають. Рибу не потрошать тому, що в неї немає жовчного міхура і не буває твердих решток їжі у кишках.

У б і л ь д ю г и знімають грубу темну шкіру з дрібними лусками "панчохою" так само, як і у вугра.

Обробку о к у н е в и х р и б завжди розпочинають з видалення твердого спинного плавника (він містить отруйну речовину, яка спричинює наривання проколотих плавником місць тіла), спинний і анальний плавники видаляють так

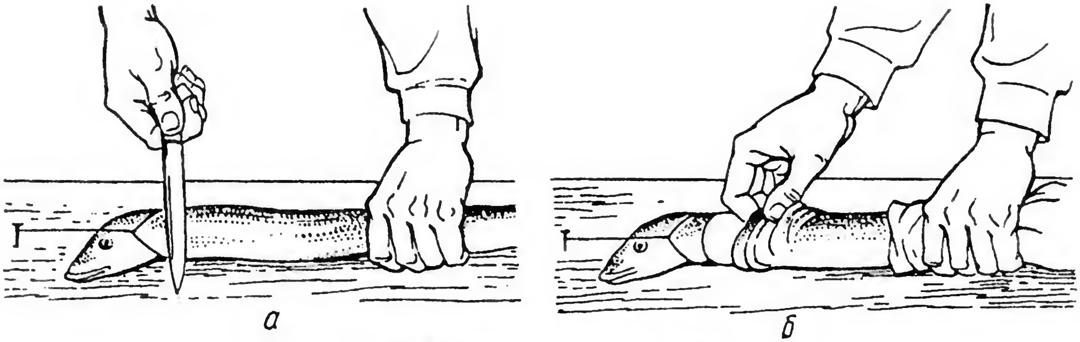


Рис. 70. Знімання шкіри з вугра:
а — надрізування шкіри навколо голови; *б* — знімання шкіри "панчохою"

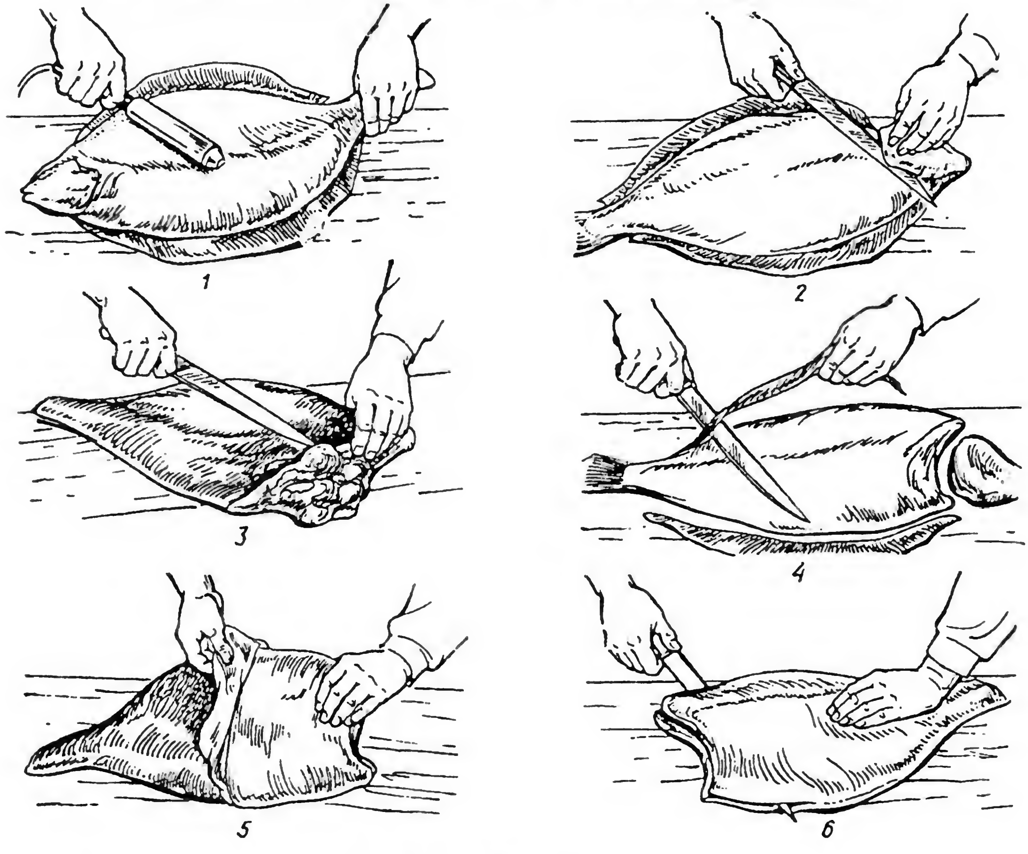


Рис. 71. Обробка камбали:
1 — обчищання луски; *2* — відрізування голови; *3* — видалення нутрощів; *4* — відрізування плавників; *5* — знімання шкіри; *6* — пластування

само, як і у лускатої риби. Відрізають решту плавників, обчищають луску, видаляють голову і нутрощі, зачищають внутрішню порожнину і промивають.

Л и н має луску, яка щільно прилягає до шкіри і вкрита слизом, тому її важко обчищати. Перед обчищанням рибу занурюють в окріп на 20—30 с, потім швидко перекладають у холодну воду, виймають з води, обчищають ножем слиз, луску, видаляють плавники, нутрощі і промивають.

У к а м б а л и із світлого боку зчищають луску. Голову і частину черевця відрізують навскіс. Через отвір, що утворився, видаляють нутрощі. Плавники відрізують ножицями або ножем, рибу промивають і знімають темну шкіру (рис. 71). Рибу середнього розміру нарізують упоперек на порціонні шматочки, велику — пластують. Щоб полегшити видалення шипів, рибу обшпарюють (1—2 хв).

Н а в а г у краще обробляти мороженою. З дрібної риби зчищають луску, відрізують нижню щелепу і через отвір, що утворився, виймають нутрощі, залишаючи ікру і молоки. Потім видаляють плавники і промивають.

У великої риби відрізують голову, потрошать її через отвір, що утворився, виймають ікру, видаляють плавники і знімають шкіру. Рибу промивають і нарізують на порціонні шматочки.

Навагу не потрошать через черевце, щоб не пошкодити жовчний міхур, який розміщений дуже близько до його стінок.

Т р і с к а, п і к ш а надходять мороженими без голів і нутрощів. Рибу, не розморожуючи, обчищають від луски, видаляють плавники і чорну плівку з черевної порожнини, промивають, потім нарізують на порціонні шматочки.

Р и б а-ш а б л я в основному надходить у вигляді замороженого напівфабрикату без голови, луски, нутрощів або шматків у блоках. Таку рибу розморожують на повітрі, зачищають від чорної черевної плівки, зрізують плавники із спини і черевця разом із смужечкою шкіри і м'якоті у напрямі від хвоста до голови, промивають. Рибу нарізують під прямим кутом на порціонні шматочки зі шкірою і кістками. Рибу-шаблю не пластують, оскільки вона має плоске тіло.

У х е к а с р і б л я с т о г о зчищають дрібну луску, видаляють плівку з черевної порожнини, відтинають голову і промивають. Дрібні екземпляри використовують цілими, з великої риби знімають грубу шкіру і нарізують її на порціонні шматочки.

У м а р и н к и видаляють темну отруйну плівку з черевної порожнини, промивають.

С т а в р и д у обшпарюють, чистять жорстку луску, яка щільно прилягає до шкіри.

§ 24. Обробка риби для фарширування

Для фарширування використовують судака, щуку, коропа. Рибу фарширують цілою, у вигляді батона і шматочками-кругляками. Для фарширування рекомендується використовувати охолоджену рибу, а щуку — живу, оскільки в мороженої риби шкіра розривається.

Щуку, призначену для фарширування цілою, обережно обчищають від луски, щоб не пошкодити шкіру, відрізують плавники, промивають, обсушують, підрізують шкіру навколо голови, відгинають і обережно знімають її з тушки "панчохою". Плавникові кістки підрізують усередині тушки, кінець хребтової кістки надламують біля хвоста так, щоб шкіра залишилась із хвостом. Шкіру промивають і обсушують.

Рибу розбирають на чисте філе. М'якоть використовують для приготуван-

ня начинки, якою щільно наповнюють шкіру, надаючи їй форму риби. Біля хвоста роблять кілька проколів, щоб видалити повітря. До тушки прикладають голову або пришивають її.

Рибу загортають у марлю, перев'язують шпагатом, кладуть на решітку рибного казана і припускають.

Приготування начинки. М'якоть риби нарізують на шматочки, додають пшеничний хліб без скоринки, замочений у молоці або воді, і пропускають крізь м'ясорубку. До маси додають пасеровану ріпчасту цибулю, часник, сіль, мелений перець, маргарин і все це ще раз пропускають крізь м'ясорубку, вводять сирі яйця, ретельно перемішують і вибивають. Часник можна не додавати.

У вигляді батона щуку фарширують тоді, коли риба надходить у підприємство потрошеною. Тушку риби промивають, обсушують, пластують і знімають шкіру. З м'якоті готують начинку.

На змочену марлю кладуть шкіру одного філе, на неї по всій довжині начинку, яку накривають зверху шкірою з другого філе. За допомогою марлі формують рибу у вигляді валика, перев'язують шпагатом. Використовують для припускання.

Обробку судака для фарширування цілим розпочинають з вирізування спинного плавника, решту плавників відрізують ножицями, потім обережно обчищають луску, щоб не пошкодити шкіру. З голови виймають зябра й очі. Рибу промивають, обсушують і видаляють хребет. Для цього глибоко прорізують м'якоть вздовж хребтової кістки з обох боків, надламують її біля голови і хвоста і відокремлюють від м'якоті і реберних кісток. Через отвір, що утворився, виймають нутрощі. Рибу промивають і зрізують з боків м'якоть з реберними кістками, залишаючи її тонким шаром (не більше ніж 0,5 см) на шкірі. Ножицями вирізують кістки плавників.

З м'якоті видаляють кістки і готують начинку (як і для фарширування щуки). Підготовленого судака наповнюють начинкою через спинний отвір так, щоб риба не втратила своєї форми. Отвір зашивають. Рибу загортають у марлю, перев'язують шпагатом і припускають.

Коропа для фарширування цілим обробляють так само, як і судака, але спочатку знімають луску. Підготовлену рибу наповнюють начинкою, отвір зашивають, рибу панірують у борошні, смажать.

Приготування начинки. Оброблені сушені гриби варять до готовності, потім дрібно шаткують і смажать разом з посіченою цибулею.

На грибному відварі варять розсипчасту рисову або гречану кашу. До готової каші додають обсмажені з цибулею гриби, сирі яйця (для в'язкості начинки), мелений перець, сіль. Все добре перемішують. Можна додати посічений часник.

Для фарширування порціонними шматочками коропа, сазана обробляють і нарізують на порціонні шматочки-кругляки. З кожного шматочка обережно відокремлюють м'якоть разом з кістками, щоб не пошкодити шкіру. Біля шкіри залишають тонкий шар м'якоті (0,5 см). З м'якоті готують начинку (як для фарширування щуки), якою наповнюють кожний порціонний шматочок, і припускають. Товщина кругляків повинна бути не більш як 5 см.

§ 25. Обробка риби з хрящовим скелетом

У підприємства масового харчування осетрова риба надходить у мороженому вигляді без нутрощів, які видаляють при промисловій обробці у процесі одержання ікри. Стерлядь надходить непотрошеною.

Осетрову рибу розморожують на повітрі. Її кладуть на столи або стелажі

черевцем догори, щоб не витікав сік, який утворюється при розморожуванні. Залежно від розмірів рибу витримують 6—10 год.

Велику рибу — білугу, севрюгу, осетра, щипа, калугу обробляють однаково. Спочатку відрізують голову разом з грудними плавниками. Для цього лівою рукою відтягують грудний плавник і великим ножем кухарської трійки прорізують під ним шкіру й м'якоть до хряща з обох боків (рис. 72), перерубують сполучний хрящ і відокремлюють голову. Потім зрізують спинні кісткові "жучки" разом із смужкою шкіри у напрямі від хвоста до голови (рис. 73) і видаляють плавники. Хвостовий плавник можна не відрізувати, а залишити для видалення визиги (щільний хрящ, який заміняє осетровим хребет). Для цього біля хвоста роблять кільцевий надріз м'якоті до визиги і обережно, щоб не прорвати її, витягують разом з хвостом.

Визигу можна видалити після відрізування хвоста. За допомогою кухарської голки із середини риби підчеплюють голкою визигу і витягують її рукою (рис. 74). Інколи визигу видаляють після пластування риби.

Для пластування рибу кладуть на дошку спинкою догори і розрізують уздовж посередині жирового прошарку на дві половини — пласти (рис. 75). Пласти великої риби, особливо білуги, розрізують на кілька частин у довжину і ширину, щоб маса шматків була не більшою як 4—5 кг, а довжина — до 60 см.

Бічні, черевні і дрібні кісткові "жучки" видаляють після ошпарювання пластів. Для цього пласт занурюють у гарячу воду (95 °С) на 2—3 хв так, щоб м'якоть була над водою. Потім пласт виймають з води, перекладають на стіл шкірою догори і швидко зачищають ножем з поверхні риби кісткові "жучки". Ошпарювання не тільки полегшує видалення "жучків", а й зменшує утво-

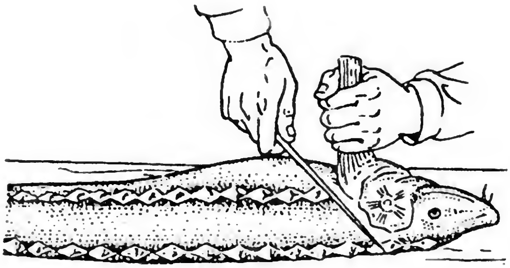


Рис. 72. Відрізування голови

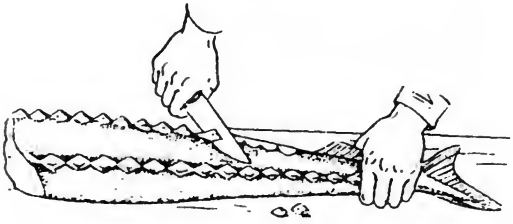


Рис. 73. Зрізування спинних жучків

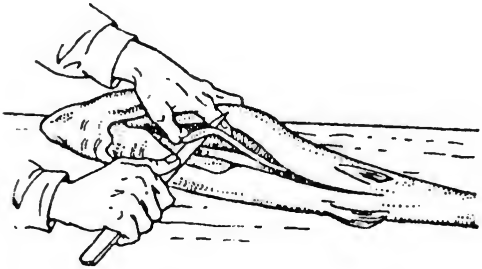


Рис. 74. Видалення визиги

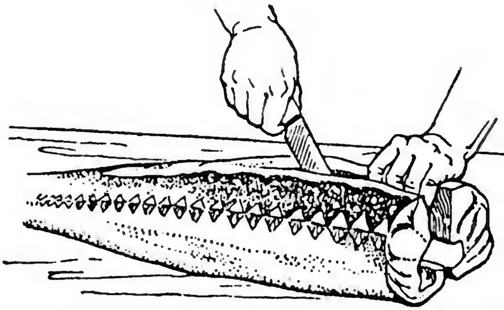


Рис. 75. Пластування риби з хрящовим скелетом

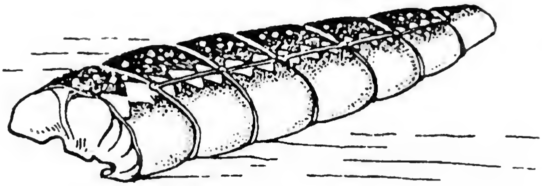


Рис. 76. Осетрова риба, підготовлена для варіння

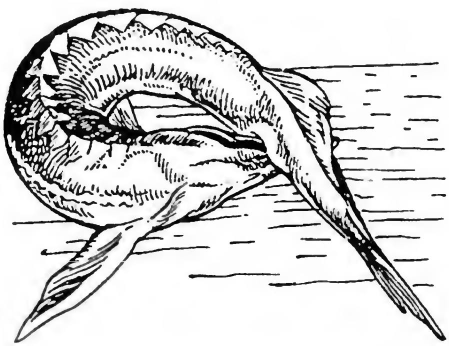


Рис. 77. Стерлядь, заправлена кільцем

рення згустків білків на поверхні риби при тепловій обробці її. Воду, що залишилася після обшпарювання риби, не використовують.

Рибу промивають холодною водою, змиваючи з поверхні згустки білків. Маса пластів риби після обшпарювання зменшується на 5—10 %. Оброблені пласти використовують для варіння. У них підгортають тонку черевну частину, перев'язують шпагатом для того, щоб збереглася форма (рис. 76).

Для припускання, смаження і запікання з пластів спочатку вирізують хрящі, потім обшпарюють, зачищають кісткові "жучки" і промивають. При такій обробці риби кількість відходів становить 33—36 %.

Оброблені, обшпарені і зачищені від хрящів пласти використовують цілими або нарізують на порціонні шматочки. Пласти кладуть на дошку шкірою донизу і, починаючи з хвоста, нарізують на порції 1—1,5 см завтовшки упоперек волокон зі шкірою або без неї; ніж тримають під кутом 30°.

Порціонні шматочки перед смаженням обшпарюють протягом 1—2 хв, промивають холодною водою, щоб видалити згустки білків. При обшпарюванні порціонні шматочки зменшуються в об'ємі і ущільнюються, при тепловій обробці вони добре зберігають свою форму, при смаженні на них краще тримається паніровка.

Стерлядь для використання цілою обробляють у такій послідовності: видаляють бічні, черевні і дрібні "жучки", не обшпарюючи рибу, потрошать через розріз у черевці, виймають визигу кухарською голкою, видаляють зябра і промивають. Спинні "жучки" не видаляють, щоб риба не деформувалася при варінні і припусканні. Вони легко відокремлюються після теплової обробки. Кількість відходів при обробці стерляді становить близько 42 %.

Оброблену стерлядь перед тепловою обробкою заправляють кільцем (рис. 77).

У стерляді, яку використовують для нарізування на порціонні шматочки, після видалення "жучків" відрубують голову, потрошать, видаляють визигу, промивають і нарізують.

§ 26. Приготування рибних напівфабрикатів

З обробленої риби готують напівфабрикати для варіння, припускання, смаження з невеликою кількістю жиру (основним способом) і у великій кількості жиру (фритюрі), запікання, тушкування.

Залежно від способу приготування розрізняють напівфабрикати: натуральні, січені натуральні і з котлетної маси. При цьому застосовують такі спо-

соби: нарізування, відбивання, маринування, подрібнення, вибивання, панірування.

Нарізування. Рибу нарізують упоперек волокон, тримаючи ніж під прямим кутом або 30°, залежно від виду напівфабрикату (рис. 78).

Відбивання. Нарізані шматочки риби відбивають сікачем, який заздалегідь змочують холодною водою. При цьому розпушується сполучна тканина, згладжується поверхня напівфабрикату, вирівнюється його товщина, він набуває відповідної форми. Все це сприяє рівномірній тепловій обробці.

Маринування. Нарізані шматочки риби збризкують лимонною кислотою або оцтом і тримають на холоді для того, щоб надати готовим стравам специфічного смаку й аромату, а також для розм'якшення сполучної тканини.

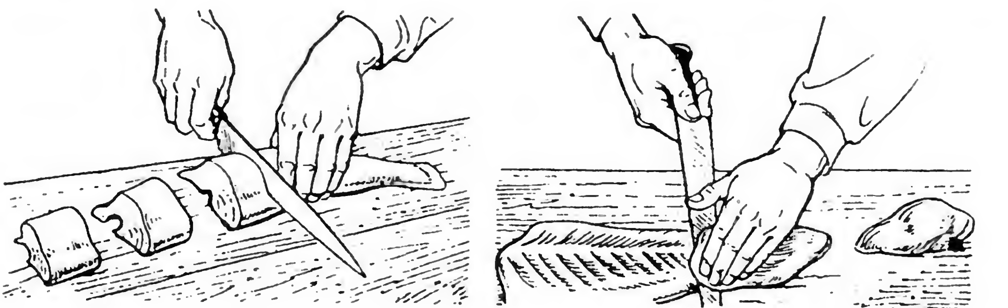
Подрібнення застосовують при приготуванні січеної натуральної і котлетної маси. Чисте філе риби подрібнюють на м'ясорубці. При цьому структура сполучної тканини порушується, що полегшує теплову обробку. Хліб, який входить у котлетну масу, надає виробам пухкості, соковитості, оскільки утримує вологу.

Вибивання. Січену натуральну і котлетну масу вибивають. При цьому маса збагачується повітрям, стає більш однорідною, а вироби пухкими.

Панірування (рис. 79). Перед смаженням підготовлені напівфабрикати риби паніруюють, тобто обкачують у борошні або мелених сухарях із пшеничного хліба (червона паніровка), або в дрібно потертому черствому пшеничному хлібі без скоринки (біла паніровка), або у пшеничному хлібі, який нарізують соломкою або дрібними кубиками (хлібна паніровка). Мета панірування полягає в тому, щоб зменшити витікання соку і випаровування води з поверхні виробів, внаслідок чого утворюється апетитна рум'яна кірочка, а готовий виріб буде соковитим.

Для того щоб паніровка краще трималася на поверхні напівфабрикатів, перед паніруванням їх змочують у яйці або льєзоні. Для приготування 1 кг льєзону потрібно 670 г яєць або меланжу, 340 г води і 10 г солі.

Напівфабрикати з риби. Для в а р і н н я використовують цілу оброблену рибу з головою або без неї, пласти осетрової риби, порціонні шматочки-кругляки, порціонні шматочки, які нарізують упоперек волокон під прямим кутом із пластованої риби з шкірою і кістками або з шкірою без кісток. Щоб уникнути деформації риби при варінні, на шкірі роблять надрізи в 2—3 місцях.



а   *б*

Рис. 78. Способи нарізування риби:
а — під прямим кутом; *б* — під кутом 30°

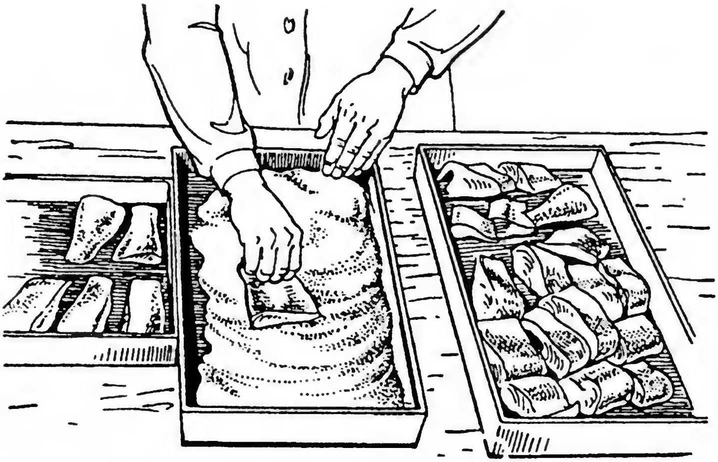


Рис. 79. Панірування напівфабрикатів

Для припускання використовують цілу рибу, невеликі пласти осетрової, порціонні шматочки із пластованої риби на філе зі шкірою без кісток. Шматочки нарізають під кутом 30°, починаючи від хвоста, 1 — 1,5 см завтовшки. При цьому виходять плоскі, широкі шматочки, які швидко і рівномірно прогріваються в малій кількості рідини, не деформуються.

Для смаження основним способом використовують цілу рибу, пласти осетрової риби, порціонні шматочки-кругляки, а також порціонні шматочки, які нарізують під кутом 30° з пластованої риби на філе зі шкірою і кістками, філе зі шкірою без кісток (як для припускання).

Підготовлені напівфабрикати перед смаженням посипають сіллю, обкачують у просіяному борошні або сухарях, або в суміші борошна і сухарів.

Для смаження у фритюрі використовують рибу цілою, порціонні шматочки, які нарізують із пластованої риби на філе без шкіри і кісток (чистого філе). Рибу нарізують під кутом 30°, обсушують, посипають сіллю, обкачують у борошні, змочують у льєзоні і обкачують у білій паніровці (подвійне панірування).

Для страви Трубочки рибні чисте філе риби нарізують тонкими шматочками 1 см завтовшки, відбивають, солять, посипають перцем, кладуть начинку, загортають у вигляді трубочок, обкачують у борошні, змочують у збитих яйцях, обкачують у сухарях. Використовують для смаження у фритюрі.

Приготування начинки. Варені яйця, зелень петрушки, цибулю (зелену або ріпчасту) дрібно нарізують, додають сметану, сіль і змішують.

Для запікання використовують цілу рибу, порціонні шматочки, нарізані з філе зі шкірою без кісток, з чистого філе.

Для тушкування використовують цілу рибу, порціонні шматочки-кругляки, порціонні шматочки риби, нарізані з філе зі шкірою і кістками, з філе зі шкірою без кісток.

Для приготування страви Крученики рибу розбирають на чисте філе і ділять на дві частини. З однієї частини філе нарізують тонкі широкі скибочки (до 2 шт. на порцію) і злегка відбивають їх сікачем, а з другої — готують

начинку. Для цього шматочки риби пропускають крізь м'ясорубку, до утвореної маси додають розмочений у молоці або воді пшеничний хліб, сирі яйця, злегка пасеровану цибулю, сіль, перець, все добре змішують.

На відбиті шматочки риби кладуть начинку, загортають їх у вигляді трубочок, перев'язують ниткою, обкачують у борошні. Напівфабрикат обсмажують, а потім тушкують.

Напівфабрикати з рибної січеної натуральної та котлетної маси. Січену натуральну та котлетну масу виготовляють з риби, яка не має дрібних кісток (щуки, судака, сома, миня, хека, тріски та ін.).

До складу *натуральної січеної маси* входять м'якоть риби, сало шпик, часник, сіль, перець.

Рибу розбирають на чисте філе, нарізують невеликими шматочками, додають шматочки сала шпик, часник і пропускають два рази крізь м'ясорубку. В утворену масу додають сіль, перець, вибивають.

З натуральної січеної маси виготовляють напівфабрикати: ковбаски рибні українські, січеники рибні українські.

Ковбаски рибні українські. Підготовлену січену натуральну масу порціонують, формують ковбаски по 2 шт. на порцію, змочують у яйці, обкачують у сухарях. Маса напівфабрикату — 125 г. Використовують для смаження у фритюрі.

Січеники рибні українські виготовляють із січеної маси без перцю і часнику по 1—2 шт. на порцію. До маси додають яйця, перемішують, вибивають. Утворену масу порціонують, надають форму кружалець 1 см завтовшки, зверху на них кладуть начинку, краї з'єднують, формують напівфабрикат овальної форми, змочують у яйці, обкачують у білій паніровці.

Приготування начинки. Ріпчасту цибулю дрібно нарізують, пасерують, додають сухарі, січені варені яйця, розтертий із сіллю часник і перець.

Маса напівфабрикату — 133 г. Використовують для смаження у фритюрі.

До складу *котлетної маси* входять м'якоть риби, пшеничний хліб, вода або молоко, сіль і перець.

Чисте філе риби нарізують на невеликі шматочки. Білий черствий хліб без скоринки замочують у молоці або воді. Філе і розмочений хліб пропускають крізь м'ясорубку, додають сіль, перець, ретельно перемішують у фаршемішалці або вручну і вибивають.

Хліб беруть дво-, триденної випічки з борошна I сорту. Він добре вбирає воду, завдяки чому вироби мають пористу структуру і соковиту консистенцію.

Для одержання високоякісних виробів з котлетної маси необхідно суворо додержувати встановленого співвідношення хліба і м'яса.

У котлетну масу з нежирної риби рекомендується додавати жир яловичий, свинячий, риб'ячий або вершкове масло (50—100 г на 1 кг м'якоті). Щоб котлетна маса була не дуже в'язкою, в неї додають пропущену крізь м'ясорубку охолоджену варену рибу (1/3 норми). В котлетну масу можна також додати молочко свіжої риби (не більш як 6 % маси нетто риби), у цьому разі норму закладання риби зменшують.

Приготовлену котлетну масу охолоджують і відразу виготовляють з неї напівфабрикати: січеники, кульки рибні, січеники рибні, фаршировані маслом вершковим, січеники рибні, фаршировані цибулею і шпинатом, галушки рибні, рулет.

Січеники. До котлетної маси можна додати сирі яйця і ріпчасту цибулю. Підготовлену масу розділяють на порції, обкачують у сухарях, надають їм овально-приплюснутої форми. Маса напівфабрикату — 115 г. Використовують для смаження основним способом.

Кульки рибні. До котлетної маси додають пасеровану ріпчасту цибулю, сіль, перець, перемішують, вибивають, порціонують, надають форму кульок діаметром до 3 см (по 4 шт. на порцію), змочують в яйцях, обкачують у сухарях. Маса напівфабрикату — 120 г. Використовують для смаження у фритюрі.

Січеники рибні, фаршировані маслом вершковим. Рибне філе без шкіри і кісток пропускають крізь м'ясорубку разом з тертим черствим пшеничним хлібом, додають яйця, сіль, перець, перемішують, вибивають. Масу порціонують, формують кружальця 1—1,5 см завтовшки, на середину яких кладуть охолоджене вершкове масло, краї з'єднують, надають овальної форми, змочують в яйцях, панірують у білій паніровці, знову змочують в яйцях і ще раз панірують у білій паніровці. Маса напівфабрикату — 138 г. Використовують для смаження у фритюрі.

Січеники рибні, фаршировані цибулею і шпинатом. Рибне філе без шкіри й кісток пропускають крізь м'ясорубку, додають пасеровану цибулю, тертий черствий пшеничний хліб і ще раз пропускають крізь м'ясорубку. До маси додають яйця, сіль, перець і добре перемішують. Рибну масу порціонують, формують кружальця 1 см завтовшки, на середину кожного з них кладуть начинку. Краї з'єднують, надають овальної форми, змочують їх в яйцях, панірують у білій паніровці (двічі). Маса напівфабрикату — 145 г. Використовують для смаження у фритюрі.

Приготування начинки. Нарізані зелену цибулю і шпинат злегка пасерують, охолоджують, додають посічені яйця, сіль, перець, маргарин столовий і перемішують.

Галушки рибні. До котлетної маси додають сирі яйця, злегка пасеровану ріпчасту цибулю, дрібно посічений часник, молоко, добре змішують, вибивають, порціонують і формують кульки масою 15—18 г (по 6—7 шт. на порцію). Використовують для варіння.

Рулет. Підготовлену котлетну масу кладуть на мокру полотняну серветку, надають форму прямокутника 1,5—2,0 см завтовшки, 18—20 см завширшки, посередині уздовж кладуть начинку, краї маси з'єднують за допомогою серветки так, щоб один край маси прикривав другий.

Приготування начинки. Варені гриби нарізують скибочками, додають пасеровану нашатковану ріпчасту цибулю, посічені варені яйця, сіль, мелений перець, перемішують.

Вимоги до якості напівфабрикатів. Строки зберігання. Для напівфабрикатів цілою тушкою і порціонними шматочками шкіра повинна бути цілою, чистою, без залишків луски, плавників, натурального кольору, який характерний для певного виду риби, кісткові частини плавників з м'яса риби вирізані. Нутрощі видалені. Внутрішня черевна порожнина зачищена від згустків крові і темної плівки. Консистенція тушок риб і порціонних шматочків щільна; не допускаються потемніння м'якоті біля кісток ("загар"), оголення реберних кісток, сторонній запах.

Для напівфабрикатів із січеної натуральної та котлетної маси форма має відповідати виду напівфабрикату, поверхня бути без тріщин і ламаних країв, рівномірно запанірована.

Рибні напівфабрикати зберігають при температурі від 0 до 4 °С, цілу розібрану рибу — 24 год, рибний фарш — 6—8 год, котлетну масу — 2—3 год (її викладають на лотки шаром до 5 см), напівфабрикати з котлетної маси — до 24 год.

Напівфабрикати порціонними шматочками зберігати не рекомендується, вони підлягають відразу тепловій обробці.

§ 27. Обробка і використання рибних харчових відходів

У процесі кулінарної обробки риби утворюються відходи (харчові і технічні).

Харчовими називають відходи, які можна використовувати в майбутньому для приготування страв. Це шкіра, голови, кістки, плавники, молочко, ікра, луска, визига, хрящі, жир. Загальна кількість відходів залежить від виду, способу розбирання і розміру риби.

Голови риб з хрящовим скелетом обшпарюють, зачищають від кісткових жучків, розрубують, вирізають зябра, промивають і відварюють 1,5 год. Після цього відокремлюють хрящі і м'ясо від кісток. М'ясо використовують для перших страв, холодців, начинок. Хрящі варять до м'якої консистенції, нарізують тонкими скибочками і використовують як додатковий гарнір у соуси, перші страви і для приготування начинок. Шкіру і кістки можна використовувати для варіння бульйонів, луску — для приготування желе. Луску промивають, заливають водою у співвідношенні 1 : 3 і варять 2 год. Відвар проціджують і прояснюють, використовують замість желатину для приготування рибних заливних страв. Найкраще желе дістають з відходів окуневих риб, оскільки вони містять велику кількість клеєтворних речовин.

Ікра і молочко багаті на білки, жири, вітаміни A і D. Ікра родини коропових (усача, маринки, осману) отруйна, тому її в їжу не використовують. Ікру риб родини осетрових і лососевих видаляють відразу після вилову. Її засолюють і консервують. Ікру інших риб промивають і використовують для приготування рибних закусок. З ікри готують запіканки, її маринують, засолюють або використовують для прояснення бульйону. Молочко і жир промивають і додають у котлетну масу.

Хрящі, добуті при обробці риб з хрящовим скелетом, варять доти, поки вони не будуть м'якими. Визигу (хорду) для зберігання сушать (вологість 16—20 %). Перед приготуванням замочують у холодній воді, варять 2—3 год і використовують для начинок.

§ 28. Продукти з переробленої риби

Солона риба. Соління — це спосіб консервування риби за допомогою кухонної солі. У процесі соління відбувається дифузія води з риби і проникнення солі в її тканини, завдяки цьому в рибі створюються несприятливі умови для розвитку бактерій, які спричинюють гниття, продукт краще зберігається. Солона риба менш цінний продукт, ніж інші види рибних товарів, оскільки під час соління білки її коагулюють, риба стає твердою, погіршується її смак. Крім того, вона втрачає певну кількість білків, жиру і мінеральних речовин. Частина поживних речовин втрачається також при вимочуванні солоної риби в процесі кулінарної обробки, що знижує харчову цінність її. Виняток становлять малосолоні оселедцеві, лососеві риби, скумбрія. Під час соління вони набувають приємного смаку й аромату, ніжної консистенції, тобто дозрівають. Це пов'язано з розпадом білків і жирів. Ця риба не потребує додаткової обробки і є смачним закусочним продуктом.

В'ялена риба. Це риба, яку піддають посолу і повільному зневодженню у природних умовах при температурі 15—25 °C протягом 15—30 діб. При цьому риба втрачає воду, м'ясо ущільнюється, жир вивільняється з клітин, насичує всю м'язову тканину, яка набуває бурштинового кольору і стає напівпрозорою. На поверхні утворюється тонка плівка жиру, яка частково стримує його окислення в м'язовій тка-

нині. У процесі в'ялення риба дозріває (відбуваються хімічні зміни білків і жиру її з утворенням ароматичних речовин, які надають їй своєрідного смаку й аромату).

Наявність кухонної солі і зменшення вмісту вологи перешкоджають розвитку гнильних мікроорганізмів.

Для в'ялення використовують воблу, тараню, ляща, шемай, скумбрію, чехонь, камбалу та інші.

Залежно від якості в'ялену рибу поділяють на I і II сорти, крім вобли, дрібної тарані і дрібної червоноперки (їх на сорти не поділяють).

Риба в'ялена I сорту може бути різної вгодованості, поверхня чиста, допускається злегка послаблене черевце з легким пожовтінням, місцями збита луска. Консистенція щільна, тверда. У II сорті допускається трохи послаблена консистенція, у черевній порожнині запах окисленого жиру, нашарування солі. Масова частка солі в рибі I сорту 10—12 %, II — 12—14%. Масова частка вологи — від 40 до 50 %.

Сушена риба — це дуже зневоднений продукт. Сушать її у природних або штучних умовах. При сушінні риба не дозріває, тому її використовують для приготування перших страв.

Копчена риба — це риба, оброблена сіллю, димом або коптильною рідиною. Залежно від температури, при якій відбувається копчення, розрізняють рибу холодного, гарячого і напівгарячого копчення. *Холодне* копчення риби здійснюють при температурі 40 °С протягом 40—120 год, *гаряче* — при температурі 80—140 °С протягом 60—110 хв, *напівгаряче* — при температурі 80 °С протягом 3—5 год.

У процесі копчення риба зневоднюється, насичується речовинами диму, які надають їй специфічного смаку і запаху, а осідаючи на поверхні, забарвлюють її у золотисто-коричневий колір. Деякі речовини диму мають антисептичні (бактерицидні) властивості і створюють у м'ясі риби несприятливі умови для розвитку мікроорганізмів і дії ферментів.

Риба г а р я ч о г о копчення — це жирні або середньої жирності лящ, сазан, сом, морський окунь, осетрові види риби, салака, кілька, тріска, оселедець, скумбрія, ставрида. Дрібну рибу перед копченням не розбирають, велику розбирають на потрошену з головою або без голови, а осетрову ділять на шматки.

Осетрову рибу гарячого копчення залежно від якості поділяють на I і II сорти. Риба I сорту має бути вгодованою, з чистою поверхнею, незначними пошкодженнями і здутістю шкіри. Консистенція від соковитої до щільної, колір коричневий. Смак і запах — властиві рибі без ознак псування.

У II сорті допускається риба різної вгодованості, невеликі опіки шкіряного покриву, консистенція м'якувата, злегка суха або розділяється на шари, присмак мулу, поверхневий шар м'яса від анального до хвостового плавника з присмаком і запахом жиру, що окислився. Масова частка солі в рибі I сорту від 2 до 3 %, II — від 2 до 4 %.

Інші види риби гарячого копчення на сорти не поділяють. Ця риба повинна бути різної вгодованості, з чистою поверхнею. Допускаються незначні опіки, механічні пошкодження шкіри. Колір рівномірний, від світло-золотистого до коричневого, допускаються світлі плями, не охоплені димом. Консистенція щільна, соковита, допускається сухувата. Масова частка солі від 1,5 до 3 %.

Зберігають рибу гарячого копчення при температурі від 2 до −2 °С і відносній вологості повітря 75—80 % до трьох діб.

Риба х о л о д н о г о копчення — це лососеві, вобла, зубатка, оселедець,

морський окунь, ставрида, скумбрія, тараня, палтус, вугільна риба.

Рибу холодного копчення залежно від якості поділяють на I і II сорти. Риба I сорту різної вгодованості, поверхня чиста, не зволожена, допускається часткова збитість луски. Колір від світло- до темно-золотистого, консистенція від соковитої до щільної.

В II сорті допускаються відхилення від правильного розбирання, невеликі розриви шкіри, незначні білі непрокопчені плями, злегка послаблена консистенція, різко виражений запах копченості.

Масова частка солі в рибі I сорту від 5 до 12 %, II — від 5 до 13 %. Масова частка вологи від 42 до 55 %.

Зберігають рибу холодного копчення при температурі від 0 до −5 °C і відносній вологості повітря 75—80 % до двох місяців.

До дефектів копченої риби належать: білобочка, рапа, пліснява.

Баликові вироби — це окремі частини (спинка, теша, боковик) високоякісних риб, які оброблені посолом, в'яленням або холодним копченням. Б а л и к о м називають спинну частину риби, зрізану нижче від основи ребер; т е ш е ю — черевну частину.

Тривалість в'ялення баликових виробів 10—30 діб, а копчення — 50—72 год при температурі 25—27 °C.

Найцінніші баликові вироби з білорибиці, нельми й осетрових риб. З білорибиці і нельми їх випускають у вигляді спинки й теші, з осетрових — у вигляді спинки, теші і боковика. Залежно від якості ці вироби поділяють на вищий, I і II сорти.

Баликові вироби вищого сорту виробляють із вгодованої риби з чистою поверхнею, без зовнішніх пошкоджень.

Колір в'ялених виробів з осетрових сірий, копчених — темний з жовтизною, виробів білорибиці і нельми в'ялених — від сірого до темно-сірого, копчених — світло-золотистий. Консистенція ніжна, соковита, у виробів з осетрових до щільної. Смак і запах властиві в'яленому або копченому балику, без ознак псування. Масова частка солі у м'ясі виробів з осетрових — 7 %, з білорибиці — 6, з нельми — 8 %.

Баликові вироби I сорту з осетрових мають невеликі прошарки жиру, з білорибиці і нельми — різної вгодованості, крім худої, м'ясо може злегка розшаровуватися. Масова частка солі у виробах з осетрових — 9 %, з білорибиці і нельми — 8 %. Решта показників такі самі, як у виробів вищого сорту.

Баликові вироби II сорту виробляють з риби різної вгодованості, у виробів з осетрових незначне поверхневе окислення жиру, яке не проникло в м'ясо. Консистенція сухувата, розшаровується. Допускається слабкий запах жиру, що окислився в підшкірному шарі, але не проник у потовщення м'яса. Масова частка солі становить 10 %.

Баликові вироби з лососевих риб поділяють на I і II сорти. За основними органолептичними показниками ці вироби подібні до виробів з білорибиці і нельми.

У підприємствах масового харчування баликові вироби зберігають при температурі від 0 до −2 °C і відносній вологості повітря 75—80 % від 2 до 5 днів.

Ікра риб — цінний і поживний продукт. Основною складовою частиною ікри є білки й жири. У свіжій ікрі осетрових і лососевих міститься 24—29 % білків і 13—14 % жирів. Білки ікри повноцінні. В ній є також вільні амінокислоти, мінеральні речовини, ненасичені жирні кислоти. Жир ікри містить вітаміни A, D, C. Ікра має високу енергетичну цінність і добре засвоюється організмом людини. Хімічний склад її залежить від виду риби, віку та місця виловлювання її.

Ікру осетрових виробляють зернистою банковою, бочковою і банковою пастеризованою, а також паюсною і ястичною.

З е р н и с т у б а н к о в у і к р у виготовляють з великого і середнього зерна від світло- до темно-сірого кольору. Розфасовують її в металеві лаковані банки по 1—2 кг.

З е р н и с т у б о ч к о в у і к р у готують рідко з зерна всіх розмірів і будь-якого кольору.

Залежно від якості зернисту банкову ікру випускають вищого, I і II сортів. До вищого сорту належить ікра одного виду риби, одного посолу, з великими або середніми зернами одного розміру, колір від світло- до темно-сірого, консистенція сухорозсипчаста, ікринки легко відокремлюються одна від одної, смак приємний, малосолоний, без сторонніх присмаків і запахів. До I сорту належить ікра одного розміру, колір її від світло-сірого до чорного, консистенція може бути дещо вологою або густуватою, ікринки слабко відокремлюються одна від одної, може бути присмак трави. В ікрі II сорту допускається різниця в кольорі й величині ікринок, консистенція волога або густа, ікринки відокремлюються одна від одної з частковим пошкодженням оболонок. Можуть бути сторонні присмаки і гострота. Масова частка солі в ікрі 3,5—5 % для всіх сортів.

З е р н и с т у п а с т е р и з о в а н у і к р у одержують з банкової I або II сорту. Укладають її в банки, герметично укупорюють, пастеризують, охолоджують.

П а ю с н у і к р у виробляють із слабкого зерна, непридатного для приготування зернистої ікри. Зерно звільняють від плівок, солять у підігрітому насиченому розчині солі, виймають з розчину, пресують, перемішують і фасують у металеві (скляні) банки, бочки.

Ікра лососевих в основному зерниста.

Рибні консерви виробляють з різних видів риби. Залежно від попередньої підготовки сировини консерви поділяють на групи: натуральні, закусочні, рибнорослинні.

Н а т у р а л ь н і к о н с е р в и готують з високоякісної риби й печінки тріскових без попередньої теплової обробки з додаванням солі, а в консерви з жареної риби додають перець чорний запашний і лавровий лист. У деякі консерви для поліпшення смаку додають рибні бульйони або заправи, які утворюють драглі. До цієї групи належать консерви у власному соку, в драглях, у бульйоні, різні види перших страв. Їх використовують для закусок, салатів, перших і других страв.

З а к у с о ч н і к о н с е р в и можуть бути в маслі, томатному соусі та у вигляді паштетів і паст. Консерви в маслі виготовляють з риби після гарячого копчення, обсмажування, підсушування або бланшування із заливкою рафінованою соняшниковою або оливковою олією. До цієї групи належать шпроти в маслі, які виробляють з копченої каспійської, балтійської кільки й салаки; сардини в маслі — з каспійської, балтійської кільки, салаки, сардини південноатлантичної; риба, копчена в маслі; риба, обсмажена в маслі; риба, бланшована в маслі. Ці консерви використовують як закусочний продукт.

Консерви в томатному соусі виробляють з попередньо обсмаженої, бланшованої або підсушеної гарячим повітрям риби із заливкою. До цієї групи належать: тріска в томатному соусі, севрюга в томатному соусі, а також котлети і фрикадельки в томатному соусі.

Рибні паштети і пасти готують з осетрових, лососевих, камбалових та інших риб, а також з печінки, ікри, молочка. Із сировини готують фарш, до якого додають томат, олію або тваринний

жир, цибулю і прянощі. Випускають паштети рибні (з лососевих, кільки та ін.), паштет шпротний, паштет з печінки тріскових. З тушок йоржів готують пасту. Рибні паштети і пасти використовують для приготування бутербродів.

Рибослинні консерви виготовляють із сирої або обсмаженої риби, рибного фаршу з додаванням овочевих гарнірів (моркви, цибулі, петрушки, білих коренів). До цих консервів належать: котлети і фрикадельки з овочевим гарніром, голубці рибні в томатному соусі тощо. В кулінарії їх використовують для холодних закусок, перших і других страв.

Пресерви — це солона, пряна або маринована риба, яка укладена в металеві або поліетиленові банки і герметично закупорена. Пресерви не стерилізують, при виробництві їх додають антисептики.

Залежно від попередньої обробки риби і видів заливки пресерви поділяють на групи: пряного посолу — з дрібної риби; з нерозроблених оселедців — спеціального посолу; із слабкосолоних оселедцевих риб — у вигляді філе або шматочків, залитих майонезом, маринадною заливкою або соусами (гірчичним, яблучним, винним). В кулінарії використовують пресерви як закуски.

Рибні консерви і пресерви на сорти не поділяють, крім шпротів і сардин, які бувають вищого сорту і просто сардини і шпроти.

Якість консервів і пресервів оцінюють так само, як і консервів овочевих.

Маркують консерви умовними позначеннями у три ряди: перший ряд — дата виготовлення (число, місяць, рік); другий ряд — асортиментний номер (цифри або букви — один—три знаки), номер заводу (цифри або букви — один—три знаки); третій ряд — номер зміни (один знак), індекс рибної промисловості — "Р".

Рибні консерви зберігають від 6 міс. до одного року при температурі від 0 до 15 °С і відносній вологості повітря 70—75 %. Пресерви зберігають при температурі від 0 до −8 °С і відносній вологості повітря 70—75 %. Гарантійний строк зберігання 45 днів.

§ 29. Обробка нерибних морепродуктів

У підприємства масового харчування крім риби надходять також морепродукти, які поділяють на такі групи: ракоподібні (краби, креветки, омари, лангусти; рис. 80); молюски (кальмари, морський гребінець, мідії, устриці; рис. 81); голкошкірі (трепанги; рис. 82); морські водорості (морська капуста).

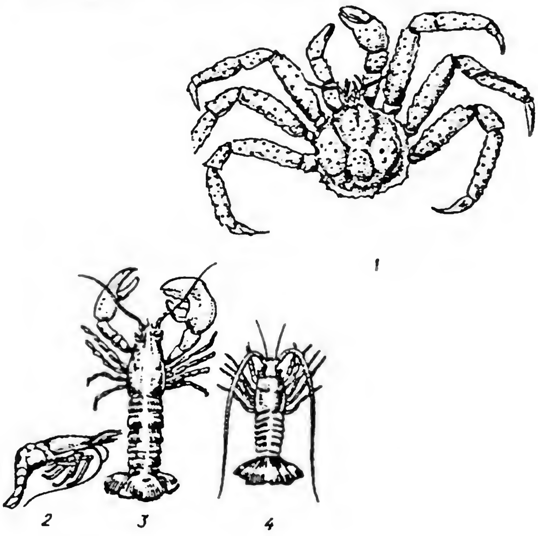


Рис. 80. Ракоподібні:
1 — краб; *2* — креветка; *3* — омар; *4* — лангуст

Краби — великі морські раки масою 3—5 кг надходять у підприємства масового харчування у вигляді консервів. Перед приготуванням страв консервні банки розкривають, знімають папір і кісткові пластинки, відокремлюють цілі

шматочки м'якоті. Використовують для приготування салатів, закусок і других гарячих страв. Відходи і втрати становлять 20 %.

Креветки — морські рачки до 15 см завдовжки, масою 75 г. М'ясо креветок, як і м'ясо крабів, — джерело білка і мінеральних речовин. Креветки надходять свіжомороженими, варено-охолодженими, а також консервованими. Морожені креветки розморожують на повітрі при температурі 18—20 °С протягом двох год для того, щоб розділити блок на частини. Розморожувати повністю креветки не рекомендується, оскільки голови їх потемніють і погіршиться зовнішній вигляд. Використовують у натуральному вигляді, для салатів, закусок, перших і других страв, а також ними прикрашають рибні страви.

Із креветок виготовляють пасту Океан. Підготовлену масу піддають тепловій обробці, формують у вигляді брикетів і заморожують. Перед використанням пасту розморожують на повітрі і припускають у власному соку протягом 3—5 хв. Відходи становлять 6 %. Паста має солодкуватий смак і характерний аромат м'яса креветок. Завдяки високому вмісту білка (до 20 %) і мікроелементів вона належить до цінних харчових продуктів.

Омари і лангусти — найбільші ракоподібні масою 4—10 кг. У підприємства масового харчування надходять свіжими, варено-мороженими, розібраними (шийки в панцері) і консервованими. Морожені ракоподібні варять у підсоленій киплячій воді (на 1 кг — 2 л води, 100 г солі, коріння петрушки, перець горошком, лавровий лист) протягом 15—20 хв. У гарячому вигляді відокремлюють м'ясо від панцера. Омари і лангусти використовують відвареними або смаженими, а з консервованих готують гарячі і холодні закуски.

Кальмари — це головоногі молюски з десятьма щупальцями, розміщеними навколо голови. Харчову цінність мають тіло кальмарів (мантія) і щупальця. М'ясо кальмарів містить білки (17—21 %), до складу яких входять усі незамінні амінокислоти, а також вітаміни B_2, B_{12}, PP. У підприємства масового харчування надходять нерозібрані морожені кальмари, а також у вигляді напівфабрикатів. Їх розморожують у холодній воді при температурі 20 °С, потрошать, видаляють нутрощі, рогову порожнину й очі. Щоб відокремити плівку, кальмари занурюють на 3—4 хв у гарячу воду



Рис. 81. Молюски:
1 — кальмар; *2* — мідії; *3* — морський гребінець; *4* — устриця

(65—70 °С), інтенсивно перемішують, потім промивають 2—3 рази у холодній воді. Щоб зменшити втрати, кальмари обшпарюють протягом 30 с і промивають, при цьому м'ясо набуває рожевого забарвлення. Використовують для варіння. Варені кальмари нарізають на шматочки різної форми і використовують для приготування салатів, вінегретів, додають у начинки.

Морський гребінець — двійчастий молюск у черепашці. Їстівна частина — мускул і мантія. Надходить у підприємства масового харчування свіжомороженим, вареним і консервованим. Його розморожують на повітрі при температурі 18—20 °С (блоки розкладають в один ряд і залишають на 1—1,5 год). Після цього морський гребінець ретельно промивають холодною водою, використовують для варіння. З морського гребінця готують холодні страви і закуски, перші, другі смажені і запечені страви, начинки. При розмороженні відходи і втрати становлять 6 %.

Мідії й устриці — поширений двійчастий молюск. М'ясо має високу харчову цінність і приємний смак. У ньому міститься така сама кількість білків, як і в м'ясі домашніх тварин, морській і річковій рибі, а мінеральних речовин і мікроелементів навіть більше. Мідії мають лікувально-профілактичне значення завдяки високому вмісту йоду, тому їх рекомендують для харчування хворим на атеросклероз і при порушенні функції щитовидної залози.

У підприємства масового харчування мідії надходять живими в черепашках, а також варено-мороженими в брикетах і у вигляді консервів. Для приготування страв з живих і морожених устриць і мідій їх ретельно обчищають від водоростей і піску, промивають, потім гострим ножем розкривають стулки черепашок. Для приготування перших страв м'ясо молюсків спочатку промивають, заливають холодною водою, доводять до кипіння, додають коріння петрушки, ріпчасту цибулю, сіль і варять на невеликому вогні 7—10 хв. Відходи і втрати становлять 83 %. Варені устриці подають до столу на одній із стулок черепашки, як на блюдці. Верхню стулку заздалегідь знімають, а молюск кладуть разом з другою стулкою в підсолену воду, яку охолоджують харчовим льодом.

Варено-морожені мідії розморожують у холодній воді або на повітрі і промивають. З них готують салати, холодні і гарячі закуски, начинки, перші страви. Свіжі живі устриці і мідії зберігають 3—5 год при температурі 15—18 °С.

Трепанги мають тіло циліндричної форми, вкрите короткими щупальцями, колючками (шипами) (рис. 82). Смак м'яса трепангів нагадує смак хрящів осетрових риб. У підприємства масового харчування надходять трепанги сушені, морожені, консервовані. Сушені трепанги мають світло-коричневий колір, вкриті вугільним порошком, який використовують у процесі сушіння. Їх ретельно промивають теплою водою, щоб видалити порошок, після цього заливають холодною водою і залишають для набухання на одну добу, за цей час 2—3 рази міняють воду. В процесі набухання маса трепангів збільшується в п'ять разів. Після цього їх розрізають уздовж черевця, видаляють залишки нутрощів і варять 2—3 год. Використовують для приготування холодних страв, соусів, додають до перших і дру-



Рис. 82. Трепанг

гих страв. Їх смажать, тушкують, запікають, використовують як начинки і гарніри до страв з риби і м'яса. Відходи і втрати становлять 6 %.

Морська капуста — водорость коричневого або темно-зеленого кольору, багата на мікроелементи (йод, кобальт, нікель, титан та ін.) і вітаміни C, B_1, B_{12}, D, A, E, тому її використовують для приготування дієтичних страв. У підприємства масового харчування надходить сушеною, мороженою й консервованою. Сушену морську капусту обчищають від механічних домішок, замочують у холодній воді, яку беруть у співвідношенні 7—8 : 1, протягом 12 год і промивають. Морожену капусту розморожують у холодній воді протягом 30 хв, а потім промивають. Сушену і морожену капусту кладуть у киплячу воду без солі (на 1 кг 2 л води) і варять протягом 2 год при слабкому кипінні, поки не стане м'якою. Готову капусту зберігають у відварі до наступного дня. Відвар зливають, капусту заливають холодною водою і зберігають у холодильній шафі. Використовують для приготування салатів, вінегретів, соусів, перших страв, подають як гарнір.

М'ЯСО І М'ЯСНІ ПРОДУКТИ

§ 30. Хімічний склад і харчова цінність м'яса

М'ясо і м'ясні продукти — важливі продукти харчування, оскільки містять усі необхідні для організму людини речовини: білки — 16—21 %, жири — 0,5—37, вуглеводи — 0,4—0,8, екстрактивні речовини — 2,5—3, мінеральні речовини — 0,7—1,3 %, ферменти, вітаміни A, D, PP, групи B.

Амінокислотний склад білків м'язових волокон близький до оптимального, коефіцієнт засвоєння їх дуже високий (97 %). Жири підвищують калорійність страв, а також є джерелом енергії. Екстрактивні речовини надають стравам своєрідного приємного смаку й аромату, сприяють виділенню травних соків, збудженню апетиту та поліпшують засвоюваність їжі.

Сировиною для виробництва м'яса і м'ясних продуктів є велика рогата худоба, свині, вівці, кози, дикі тварини, кролі, коні.

М'ясо — це сукупність м'язової (50—60 %), сполучної (10—12 %), жирової, кісткової (9—32 %) тканин у їх природному співвідношенні та залишкової кількості крові.

Хімічний склад і анатомічна будова різних тканин неоднакові, тому властивості та харчова цінність м'яса залежать від їх кількісного співвідношення в туші, що, в свою чергу, залежить від виду і породи тварин, їх статі, віку і вгодованості.

М'язова тканина — основна їстівна частина, яка складається з окремих довгих тонких волокон, вкритих тонкою напівпрозорою оболонкою (сарколемою). Найніжніше м'ясо з м'язових волокон, розміщених вздовж хребта. Його використовують для смаження. М'язи шиї, черева, нижніх кінцівок мають щільну грубоволокнисту будову. Його варять, тушкують, а також з нього готують січену масу. М'язова тканина містить повноцінні білки: міозин, міоген, актин, міоглобін, міоглобулін, міоальбулін, які легко засвоюються організмом. Білок міоглобін забарвлює м'ясо в червоний колір. При взаємодії з киснем повітря міоглобін змінює забарвлення від світло- до темно-червоного. Білок добре розчиняється у воді, тому заморожене м'ясо розморожують тільки на повітрі. Міоген міститься в м'язах і м'ясному соку, він зсідається при температурі 55—66 °С. Крім білків м'язова

тканина містить жири, вуглеводи (глікоген) і мінеральні речовини (солі кальцію, фосфору, заліза, натрію). Глікоген (тваринний крохмаль) відкладається в м'язах і печінці. Він є запасною речовиною для поповнення крові глюкозою. Після забою тварини глікоген відіграє важливу роль при дозріванні м'яса.

Сполучна тканина з'єднує окремі тканини між собою і з скелетом (плівки, сухожилки, суглобові зв'язки, хрящі, окіст) і містить неповноцінні білки — колаген і еластин.

У холодній воді колаген набухає, а при нагріванні з водою переходить у розчинний глютин, який при застиганні утворює драглі.

Еластин дуже стійкий проти нагрівання, в гарячій воді він тільки набухає. Чим більше в м'ясі колагену й еластину, тим воно твердіше, а його харчова цінність нижча.

Основою сполучної тканини є колагенові й еластинові волокна. Залежно від їхнього співвідношення і розміщення розрізняють такі види сполучної тканини: пухку, щільну, еластинову і сітчасту.

Пухка сполучна тканина містить в основному колагенові волокна, які зв'язані між собою неміцно і безладно. Вона знаходиться між м'язами, в шкірі, підшкірній клітковині, входить до складу всіх органів.

Щільна сполучна тканина має дуже розвинені колагенові волокна, які розміщені паралельними пучками. Вона дуже міцна, стійка проти нагрівання і механічної обробки, входить до складу сухожилків, зв'язок, оболонок м'язів, кісток, хрящів.

Еластинова сполучна тканина містить велику кількість еластинових волокон. Їх багато у потилично-шийній зв'язці.

Сітчаста сполучна тканина міститься в кістковому мозку, селезінці, лімфатичних вузлах. Вона знижує харчову цінність м'яса і робить його твердим.

Жирова тканина складається з кульок жиру, оточених міцними оболонками сполучної тканини. Жир, який відкладається біля внутрішніх органів, називається *внутрішнім*, у підшкірній клітковині — *підшкірним (жиром-сирцем)*, між м'язовими волокнами — *м'язовим*. Внутрішньом'язовий жир робить м'ясо соковитим, ніжним, поліпшує смакові якості, підвищує його харчову цінність.

Кісткова тканина — основа скелета тварин, найміцніша тканина в організмі. Вона складається з особливих клітин, основою яких є осеїн — речовина, яка за своїм складом близька до колагену. За будовою і формою кістки бувають *трубчасті* (кістки кінцівок), *плоскі* (кістки лопатки, ребер, таза, черепа), *зубчасті* (хребці).

Кістки містять жир (до 24 %) і екстрактивні речовини, які при варінні переходять у бульйон і надають йому приємного смаку й аромату. Особливо цінні кістки таза і пористі закінчення трубчастих кісток.

Харчова цінність м'яса залежить від кількості та співвідношення білків, жирів, вітамінів, мінеральних речовин, а також ступеня засвоюваності їх організмом людини. Білки м'язової тканини засвоюються на 96 %, тваринні жири — на 92,4—97,5 %. Енергетична цінність м'яса залежно від виду, вгодованості та віку тварини становить у середньому 377—2046 кДж.

§ 31. Види і класифікація м'яса

Залежно від виду забійної худоби м'ясо поділяють на яловичину, баранину, козлятину, свинину, оленину, конину, м'ясо кроликів, м'ясо диких тварин тощо.

Яловичину (м'ясо великої рогатої худоби) залежно від віку та статі тварин поділяють на яловичину дорослої худоби (м'ясо волів, корів, биків) — від тва-

рин віком від трьох років і більше; яловичину молодняку — від трьох місяців до трьох років і телятину — від 14 днів до трьох місяців.

М'ясо старих тварин має темне забарвлення м'язів, грубу, щільну, великозернисту будову, внутрішній жир жовтого кольору.

М'ясо волів і корів яскраво-червоного кольору з великою кількістю підшкірного жиру від білого до жовтуватого кольору. М'язи мають будову щільну, ніжну, тонкозернисту з прошарками жиру.

М'ясо яловичини молодняку має рожево-червоний колір, м'язи тонкозернисті, жир білий, щільний, легко кришиться, прошарків жиру майже немає.

Телятина — м'ясо від світло-рожевого до сірувато-рожевого кольору, ніжної консистенції. Підшкірний жир майже відсутній, внутрішній жир щільний, білого або біло-рожевого кольору, сполучна тканина ніжна.

У підприємства масового харчування яловичина надходить півтушами і четвертинами, телятина — тушами і півтушами. М'ясо використовують для смаження, тушкування, варіння.

Баранина (м'ясо овець). М'ясо молодих тварин світло-червоного кольору, консистенція ніжна, м'язи тонкозернисті, прошарки жиру відсутні, підшкірний і внутрішній жир білий, щільний, кришиться.

М'ясо старих тварин червоного кольору, грубе, має специфічний запах, жир тугоплавкий.

Найкращим є м'ясо від молодих тварин у віці до одного року.

Баранина надходить тушами і півтушами. Її використовують для смаження, тушкування та приготування перших страв.

Козлятина (м'ясо кіз) має темніший колір, ніж баранина. Жир щільний, тугоплавкий. Сире і варене м'ясо має специфічний запах. Його тушкують і смажать. Надходить тушами і півтушами.

Свинину поділяють на м'ясо кнурів, кабанів і свиноматок. М'ясо кнурів тверде, темного кольору з твердим підшкірним жиром і неприємним запахом. Його використовують для промислової переробки.

М'ясо кабанів і свиноматок за віком поділяють на свинину, м'ясо підсвинків і м'ясо поросят-молочників.

Свинину дістають від тварин, які мають забійну масу більш як 34 кг. М'ясо від світло-рожевого до червоного кольору, м'язи ніжні, з прошарком жиру, внутрішній жир білий, підшкірний рожевого відтінку.

М'ясо молодих свиней (підсвинків), забійна маса яких від 12 до 38 кг, ніжніше, ніж свинина, світлого кольору.

М'ясо поросят-молочників, забійна маса яких від 3 до 6 кг, має дуже ніжні м'язи, колір від блідо-рожевого до білого.

Свинина надходить тушами і півтушами. Її використовують для смаження, тушкування, варіння.

Оленину поділяють на м'ясо від дорослих тварин (віком більш як два роки), м'ясо молодняку (від 5 місяців до 2 років) і м'ясо оленят (від 14 днів до 5 місяців).

Залежно від віку тварини м'ясо буває від блідо-червоного до червоного кольору, м'якої консистенції, міжм'язовий і підшкірний жир відсутній, відкладання жиру є в задній частині туші. Внутрішній жир білий, щільний. Сполучна тканина пухка.

Конина. М'ясо коней за віком тварин поділяють на конину (віком від одного року і старше), м'ясо лошат (до одного року). Залежно від вікових особливостей м'ясо буває від світло- до темно-червоного кольору, від ніжного до грубоволокнистого з незначними жировими відкладеннями. Жир м'який, жовтого кольору. Конина на повітрі набуває синюватого відтінку.

М'ясо кроликів вирізняється дрібнозернистими м'язами, буває від блідо- до рожевого кольору, сполучна тканина слаборозвинута. Залежно від вгодованості тварин жир може відкладатися на чубку у вигляді товстих смуг або біля нирок. Жир білого кольору, м'який або мажучої консистенції. Тушки мають бути добре оброблені, без синяків, залишків шкіри, ретельно вимиті.

У кулінарії використовують для варіння, тушкування, смаження.

М'ясо диких тварин (лося, кабана, зайця та ін.) використовують після маринування для смаження, тушкування. Колір м'яса від червоного до темно-червоного, запах властивий даному виду, консистенція від щільної до жорсткої з наявністю сполучної тканини.

Залежно від вгодованості (ступеня розвитку жирової, м'язової та кісткової тканин) туші забійних тварин поділяють на категорії.

Яловичина і яловичина молодняку буває I і II категорій вгодованості.

Яловичина I категорії від дорослої худоби має задовільно розвинені м'язи. Підшкірний жир вкриває тушу від восьмого ребра до сідничного горба, а на шиї, лопатках, ребрах, у тазовій частині й в області паху є невеликі ділянки жиру. Сідничні горби, маклаки, остисті відростки хребців трохи виступають.

Яловичина від молодих тварин має добре розвинені м'язи. Підшкірні жирові відкладання чітко видно біля основи хвоста і на верхній частині внутрішнього боку стегон.

Яловичина II категорії від дорослої худоби має не дуже добре розвинені м'язи. Підшкірний жир є в області крижів, останніх ребер і сідничних горбів. Остисті відростки хребців, сідничні горби і маклаки виступають чітко, стегна із западинами.

У яловичини від молодих тварин м'язи розвинені погано (стегна мають западини). Жирові відкладання можуть бути відсутні. Остисті відростки хребців, сідничні горби і маклаки виступають чітко.

М'ясо, яке має показники за вгодованістю нижче від вимог I і II категорій, належить до худого.

Категорії вгодованості м'яса позначають к л е й м о м. Яловичина I категорії повинна мати кругле фіолетове клеймо в п'яти місцях — на лопатковій, спинній, крижовій, стегновій і грудній частинах; яловичина II категорії — квадратне фіолетове в двох місцях — на лопатковій і стегновій частинах.

На яловичині від молодих тварин I і II категорій праворуч від клейма має бути буква "М".

На худій яловичині ставлять клеймо червоного кольору у вигляді трикутників на лопатковій і стегновій частинах. Таке м'ясо використовують для промислової переробки.

За вгодованістю розрізняють баранину I і II категорій.

Баранина I категорії має задовільно розвинені м'язи. Остисті відростки хребців біля спини і чубка злегка виступають. Підшкірний жир вкриває тонким шаром тушу на спині та злегка на крижах, допускаються просвічування біля крижів і таза.

На туші баранини I категорії ставлять фіолетове кругле клеймо на лопатковій і стегновій частинах з обох боків туші, а на задній частині — тільки з правого боку.

Баранина II категорії має слаборозвинені м'язи. Кістки скелета помітно виступають. Жирові відкладання у вигляді тонкого шару, але можуть бути і відсутні. Квадратне фіолетове клеймо ставлять на лопатковій і стегновій частинах туші з обох боків.

Баранина з показниками вгодованості, які нижчі від вимог II категорії, належить до худої. На ній ставлять чер-

воне клеймо у вигляді трикутника на лопатковій частині з одного боку туші. Худу баранину використовують для промислової переробки.

Свинину за якістю поділяють на п'ять категорій:

Свинина I категорії (бекон) — туші свиней з добре розвиненою м'язовою тканиною, особливо на спинній і тазостегновій частинах, щільним шпиком білого кольору з рожевим відтінком, який рівномірно розміщений по всій довжині туші 1,5—3,5 см завтовшки. Маса туші — від 53 до 72 кг.

Свинина II категорії (м'ясна, молодняк) — туші свиней (молодняку) масою від 39 до 96 кг, шпик завтовшки від 1,5 до 4 см. До цієї категорії належать туші підсвинків масою від 12 до 39 кг із шпиком завтовшки 1 см і більше, а також обрізна свинина, які дістають від жирних свиней після знімання шпику вздовж усієї довжини хребтової частини півтуші на рівні 1/3 ширини від хребта, а також у верхній частині лопатки і стегнової частини. Товщина шпику в місцях відокремлення його має бути не більш як 0,5 см.

Свинина III категорії (жирна) — туші свиней з необмеженою масою і шпиком завтовшки 4,1 см і більше.

Свинина IV категорії (для промислової переробки) — туші свиней масою 90 кг, товщина шпику від 1,5 до 4 см.

Свинина V категорії (м'ясо поросят) — туші поросят-молочників масою від 3 до 6 кг. Їхня шкіра має бути білою або злегка рожевою, без синяків, ран, остисті відростки спинних хребців і ребра не виступають.

Свинина I—IV категорій надходить тушами і у вигляді поздовжніх півтуш.

На свинину I категорії ставлять кругле клеймо (на лопаткову частину кожної півтуші); II — квадратне; III — овальне; IV — трикутне; V — кругле. Праворуч від клейма ставлять букву "М". На свинині для промислової переробки праворуч від клейма мають бути букви "ПП".

Залежно від термічного стану (температури в товщі м'язів біля кісток) у підприємства масового харчування надходить м'ясо всіх видів тварин в охолодженому і замороженому вигляді.

Температура о х о л о д ж е н о г о м'яса в товщі м'язів біля кісток від 0 до 4 °С. На поверхні доброякісно охолодженого м'яса має бути суха кірочка, колір від блідо-рожевого до червоного, консистенція щільна, еластична, при надавлюванні пальцем ямочка швидко вирівнюється.

Температура з а м о р о ж е н о г о м'яса в товщі м'язів біля кісток — не вище ніж −8 °С. Морожене м'ясо на поверхні та в розрізі рожево-червоного кольору із сіруватим відтінком за рахунок наявності кристаликів льоду, консистенція тверда, при постукуванні відчувається чіткий звук, запаху немає, але при розморожуванні з'являється характерний запах м'яса й вогкості.

§ 32. Організація процесу обробки м'яса

М'ясо обробляють у заготівельному цеху у відділенні обробки м'яса, яке обладнують мийною ванною, розрубною колодою, виробничими столами, м'ясорубкою або універсальним приводом. У цьому відділенні повинен бути такий інвентар: м'ясницька сокира, великий ніж-сікач, ножі кухарської трійки та ножі для обвалювання м'яса, панірувальний ніж, сікач для відбивання м'яса, обробна дошка, голка для шпигування м'яса, мусат для правки ножів (рис. 83), а також настільні циферблатні ваги, лотки або контейнери.

Кулінарна обробка м'яса забійних тварин включає такі операції: розморожування м'яса; зачищання забруд-

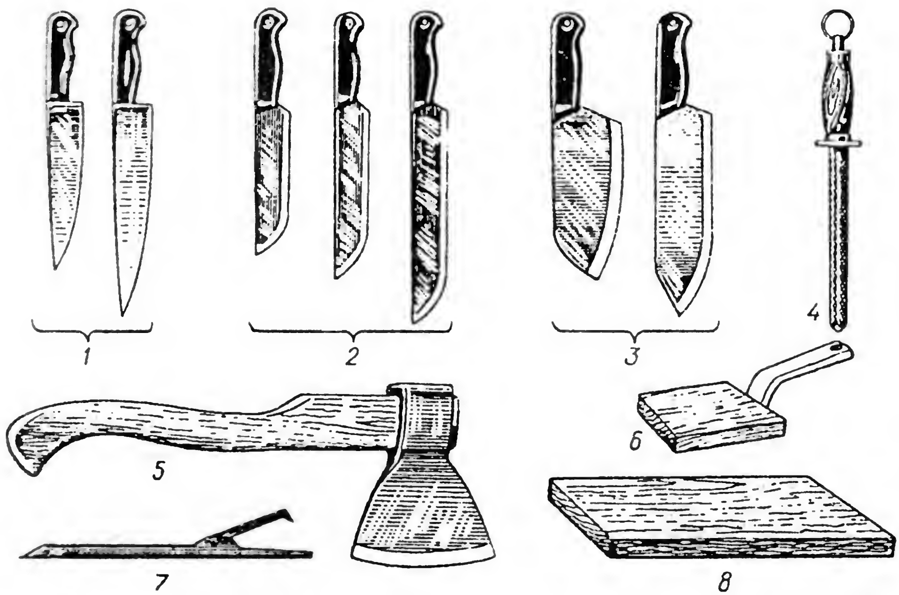


Рис. 83. Інвентар для обробки м'яса і птиці та приготування напівфабрикатів:
1 — обвалювальні ножі; *2* — ножі кухарської трійки; *3* — ножі-сікачі; *4* — мусат; *5* — м'ясницька сокира; *6* — сікач; *7* — голка для шпигування м'яса; *8* — дошка обробна

нених місць і видалення клейма; обмивання; обсушування; розрубування туші на частини; обвалювання, жилкування (зачищання від сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок), сортування.

Розморожування м'яса здійснюють для того, щоб максимально відновити попередні властивості його з мінімальною втратою поживних речовин, а також полегшити подальшу обробку.

У замороженому м'ясі сік знаходиться між м'язовими волокнами у вигляді кристаликів льоду. При розморожуванні відбуваються танення кристаликів льоду і поступове поглинання соку м'язовими волокнами. Розморожують м'ясо на повітрі. Його підвішують на гаки і монорейки так, щоб воно не доторкувалось до підлоги, стін і між собою. Тривалість розморожування залежить від виду м'яса і маси туш, півтуш, четвертин. Розморожування вважають закінченим, коли температура в товщі м'язів становитиме 0—1 °C. За таких умов м'язові волокна майже повністю поглинають сік, який утворюється при таненні кристаликів льоду, і попередній стан їх відновлюється. Втрати м'ясного соку становлять 0,5 % маси м'яса.

Не рекомендується розморожувати м'ясо у воді, оскільки у воду переходять поживні речовини, а також розрубувати туші, півтуші і четвертини для прискорення їх розморожування на менші шматки, тому що це призводить до значних втрат м'ясного соку (до 10 %), зниження харчової цінності м'яса, а також до погіршення якості готових страв.

Зачищання забруднених місць, видалення клейма, обмивання. Після розморожування з поверхні м'яса ножем зрізують ветеринарне клеймо, зачища-

ють забруднені місця, кров'яні згустки, потім обмивають, щоб видалити з поверхні забруднення, мікроорганізми та їх спори. М'ясо миють у підвішеному стані теплою водою, температура якої від 20 до 38 °С, спеціальними щітками-душами, трав'яними або капроновими щітками при безперервному подаванні води з шланга або брандспойта. Обмиті туші (півтуші, четвертини) ополіскують холодною водою температурою 12—15 °С для того, щоб охолодити м'ясо. Це затримує розвиток мікроорганізмів на поверхні м'яса при подальшій обробці.

Обсушування м'яса здійснюють з метою запобігання розмноження мікробів, а також тому, щоб м'ясо при розбиранні не ковзало на дошці і в руках працівника. Процес обсушування триває 1,5—2 год. Щоб прискорити його, м'ясо можна обсушувати чистою бавовняною тканиною.

Розрубування туші (півтуші) на частини здійснюють для того, щоб легше і зручніше було провадити обвалювання. Цю операцію виконують на розрубній колоді за допомогою м'ясницької сокири або великого ножа-сікача і великого ножа кухарської трійки.

Обвалювання м'яса. При обвалюванні м'яса м'якоть відокремлюють від кісток. Цю операцію здійснюють дуже ретельно, щоб на кістках не залишилось м'яса, а на шматках не було глибоких надрізів (до 10 мм). На робочому місці встановлюють виробничий стіл, на поверхні якого є штирі для закріплення обробної дошки. Стіл має мати довжину не менш як 1,5 м, ширину — 1 м. Під кришкою стола мають бути ящики для інструментів. У разі обвалювання м'яса працівник використовує ножі для обвалювання (великий і малий) і мусат для їх підточування (див. рис. 83). Обвалювання м'яса здійснюють вручну.

При зачищанні і жилкуванні з м'яса видаляють сухожилки, грубі поверхневі плівки, хрящі, зайвий жир, з країв обрізують тонкі закраїни. Міжм'язові сполучні тканини і тонкі поверхневі плівки залишають. М'ясо зачищають, щоб воно не деформувалося. З такого м'яса зручніше нарізати напівфабрикати порціонними і дрібними шматочками. Для зачищення і жилкування м'яса використовують середній ніж кухарської трійки.

Сортування м'яса. Напівфабрикати великими шматками сортують залежно від кулінарного призначення (варіння, смаження, тушкування).

Субпродукти, сільськогосподарську птицю, м'ясо диких тварин обробляють на тих самих робочих місцях, що й м'ясо забійних тварин.

Для приготування січеної м'ясної маси використовують м'ясорубку або універсальний привід.

Напівфабрикати з м'яса, птиці, субпродуктів, січеної натуральної або котлетної маси виробляють на робочому місці, де встановлюють виробничий стіл і використовують необхідний інвентар — обробну дошку, ножі кухарської трійки, панірувальний ніж, сікач для розпушування м'яса, тару, настільні циферблатні ваги, набір спецій, панірувок і воду.

§ 33. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої півтуші

Кулінарне розбирання м'яса здійснюють з метою раціонального використання окремих частин туші, які мають різне кулінарне призначення. З кожної частини туші можна приготувати різноманітні кулінарні вироби. Вихід окремих частин залежить від породи, віку, вгодованості тварин. Розбирання яловичих півтуш передбачає такі операції: розділення на відруби, обвалювання відрубів (відокремлення м'яса від кісток), жилкування і зачищання, виділення напівфабрикатів великими шматками.

Розбирати м'ясо треба швидко при температурі повітря в приміщенні, не вищій за 18 °С, щоб не допустити його нагрівання. Якщо в підприємство яловичина надходить півтушами без внутрішнього м'яза (вирізки), її розділяють на передню і задню четвертини. За умови, що яловичі півтуші надходять з вирізкою, перед тим як розбирати їх, у них відокремлюють вирізку, для чого товстий кінець відрізують від поперекового горбка клубової кістки і м'язів тазостегнової частини, потім відтягують вирізку за головку, зрізують її з остистих відростків хребта.

Лінія розділення півтуші на передню і задню четвертини проходить через останнє ребро і між 13-м і 14-м хребцями. При цьому ребра відносять до передньої четвертини. Навпроти останнього ребра розрізують черевну частину, а потім по лінії цього ребра — м'якоть до хребта і розділяють між 13-м і 14-м хребцями (рис. 84).

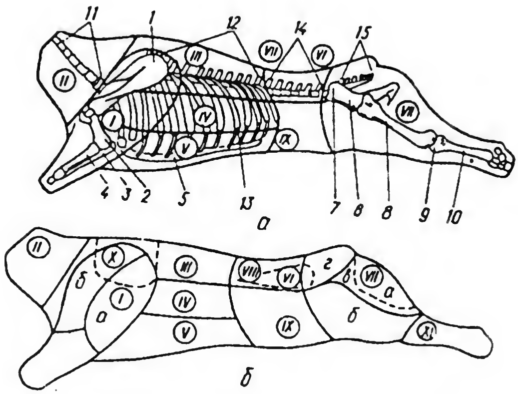


Рис. 84. Схема розбирання яловичої туші:
а — кістки: *1* — лопатка; *2* — плечова; *3* — ліктьова; *4* — променева; *5* — грудна; *6* — клубова; *7* — горб клубової кістки (маклак); *8* — стегнова; *9* — колінна чашечка; *10* — велика гомілкова; *11* — сім шийних хребців; *12* — тринадцять спинних хребців; *13* — ребра; *14* — шість поперекових хребців; *15* — крижові хребці; *б* — частини туші: *I* — лопатка (*а* — плечова, *б* — заплечова); *II* — шийна; *III* — спинна (товстий край); *IV* — пружок; *V* — грудинка, *VI* — вирізка; *VII* — тазостегнова (*а* — внутрішня, *б* — бокова, *в* — зовнішня, *г* — верхня); *VIII* — поперекова (тонкий край); *IX* — черевна частина (пахвинка); *X* — підлопаткова частина; *XI* — гомілка

Розбирання і обвалювання передньої четвертини. Передня четвертина туші складається з лопатки, шиї, спинно-реберної частини. Щоб відокремити лопатку, четвертину яловичини кладуть на стіл внутрішнім боком донизу. Лівою рукою трохи піднімають лопатку, знаходять контур, розрізують м'язи, які з'єднують лопатку з грудною частиною, і відокремлюють її. Після цього по останньому шийному хребцю відокремлюють шию. Спинно-реберна частина, яка залишилась, складається з товстого краю, підлопаткової частини, пружка і грудинки.

Для обвалювання лопаткову частину кладуть на стіл внутрішнім боком догори, ліктьовою і променевою кістками до себе. Вздовж цих кісток роблять розріз, зрізують м'якоть і сухожилки з обох боків. Розрізують з'єднання цих кісток з плечовою кісткою і видаляють їх. Лопатку повертають лопатковою кісткою до себе, розрізують м'ясо вздовж плечової кістки, починаючи від ліктьового суглоба до з'єднання з лопатковою кісткою, перерізують з'єднання між цими кістками. Для видалення лопаткової кістки впираються лівою рукою в плечову кістку, а правою відривають лопаткову кістку від м'яса. Від м'яса зачищають головку лопаткової кістки, відокремлюють м'ясо з внутрішнього боку цієї кістки. Потім зачищають дзьобоподібний відросток, вирізують плечову кістку і видаляють її.

З одержаної м'якоті відрізують жилувату гомілкову частину (м'якоть, зняту з променевої і ліктьової кісток). М'ясо, що залишилося, розрізують на два великих шматки: плечову і заплічну час-

тини. Плечова частина має клиноподібну форму, а заплічна — продовгувату.

Із шиї зрізують м'якоть цілим шаром, повністю відокремлюючи її від шийних хребців.

Спинно-реберну частину кладуть внутрішнім боком догори і відрізують грудинку по лінії, яка проходить від кінця першого ребра до кінця останнього (на місці з'єднання хрящів з ребрами). Грудинку не обвалюють.

Товстий край і підлопаткову частину зрізують разом. Для цього спинно-реберну частину, що залишилась, перевертають внутрішнім боком донизу, надрізують м'якоть по лінії, яка сполучає товстий край з пружком, починаючи від останнього до четвертого ребра. Потім під прямим кутом надрізують м'якоть на 1/3 довжини ребер, після чого її надрізують уздовж до першого ребра і відрізують товстий край разом з підлопатковою частиною з частини ребер і спинних хребців. Одержана м'якоть має товстий край (шар м'яса неправильної прямокутної форми) і підлопаткову частину (шар м'якоті квадратної форми), які зачищають, жилкують, вирівнюють закраїни.

Пружок зрізують з реберних кісток цілим шаром, зачищають і вирівнюють краї.

Розбирання і обвалювання задньої четвертини. Задню четвертину розділяють на поперекову і тазостегнову частини за контуром задньої ноги. При цьому розчленовують останній поперековий і перший крижовий хребці.

У поперековій частині підрізують м'якоть уздовж хребців і зрізують її цілим шаром. М'якоть розділяють на тонкий край (прямокутний) і черевну частину — пахвину (м'язовий шар), які жилкують і зачищають.

При обвалюванні тазостегнової частини її кладуть на дошку зовнішнім боком донизу, вирізують клубову (тазову) кістку і крижові хребці. Вздовж стегнової кістки розрізують м'якоть і вирізують шар м'якоті — внутрішню частину. Потім вирізують стегнову кістку і відрізують гомілку. М'якоть, що залишилась, розділяють по плівках на частини — верхню, бокову і зовнішню. Шматки м'яса зачищають від сухожилків, зайвого жиру, зрізують закраїни.

При розбиранні, обвалюванні і жилкуванні яловичих півтуш виділяють такі напівфабрикати великим шматком: лопатку (плечову і заплічну), м'якоть грудинки, спинну частину (товстий край), підлопаткову частину, пружок, вирізку, поперекову частину (тонкий край), верхній, внутрішній, зовнішній і боковий шматки тазостегнової частини, пахвину і гомілку.

Сортування і кулінарне використання частин м'яса. Зачищене м'ясо сортують залежно від кулінарного призначення. На якість м'яса впливають кількість і вид сполучної тканини, а також її стійкість у разі теплової обробки. Частини м'яса, в яких вміст сполучної тканини невеликий, використовують для смаження, а якщо великий, — для варіння й тушкування.

Вирізка — найніжніша частина м'яса. Її використовують для смаження великим шматком, натуральними порціонними і дрібними шматочками.

Товстий і *тонкий краї* призначені для смаження великими шматками, порціонними натуральними, панірованими і дрібними шматочками.

Внутрішню і *верхню частини* тушкують великими і порціонними шматками, смажать порціонними панірованими і дрібними шматочками.

Зовнішню і *бокову частини* варять, тушкують великими, порціонними і дрібними шматочками.

Лопаткову і *підлопаткову частини, грудинку, пружок* (м'ясо І категорії) використовують для варіння і тушкування дрібними шматочками.

Котлетне м'ясо — це м'якоть шийної частини, пахвини і обрізки, які дістають при обвалюванні туші і зачищанні напівфабрикатів великим шматком, а також пружок з туш II категорії. В котлетному м'ясі з яловичини вміст жирової і сполучної тканин не повинен перевищувати 10 %.

Кістки і сухожилки при обробці м'яса становлять: у яловичини I категорії — 25,4 %; II категорії — 28,5; втрати — 1 %.

§ 34. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої, баранячої і телячої туш

Розбирання свинячих, баранячих і телячих туш (рис. 85, 86) складається з таких самих операцій, як і розбирання яловичих туш. У свинини шар підшкірного жиру не повинен перевищувати 1 см, зайвий жир перед обвалюванням зрізують. Перед розбиранням телятини і свинини у них відокремлюють вирізку, а у баранячої туші — нирки (якщо вона надійшла з нирками).

Свинячі, баранячі, козлячі, телячі туші або свинячі півтуші розрубують упоперек на дві частини: передню і задню. Лінія розрубування проходить по контуру задньої ноги, тазовій кістці, між крижовим і поперековим хребцями.

Розбирання і обвалювання передньої частини туші. Передню частину розрубують на такі відруби: лопаткову і шийну частини, грудинку, корейку.

Лопаткову частину відокремлюють так само, як і в яловичій туші. У баранини і телятини після відокремлення лопатки відрубують шию між останнім шийним і першим спинним хребцями, по лінії від виступу грудної кістки в напрямку до першого остистого відростка хребта.

Щоб відокремити корейку, потрібно спочатку вирубати хребет. Для цього вздовж спинних і поперекових хребців з обох боків поперечних відростків надрізують м'якоть до основи ребер, перерубують поперечні відростки хребта і ребра біля основи спочатку з одного боку, а потім з другого. Вирубують грудну кістку і дістають дві половини. Кожну половину розрубують на дві частини — корейку і грудинку. Лінія розрубу проходить упоперек ребер паралельно хребту. Довжина ребер корейки не

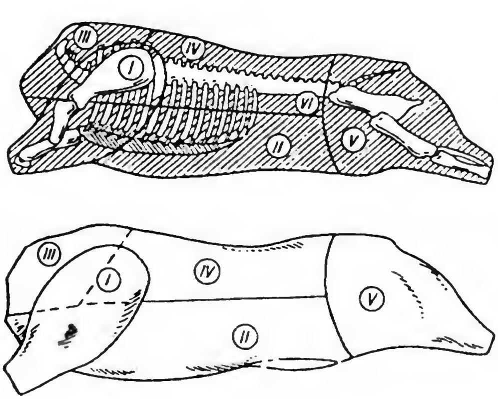


Рис. 85. Схема розбирання свинячої туші:
I — лопатка; *II* — грудинка; *III* — шийна частина; *IV* — корейка; *V* — тазостегнова частина; *VI* — вирізка

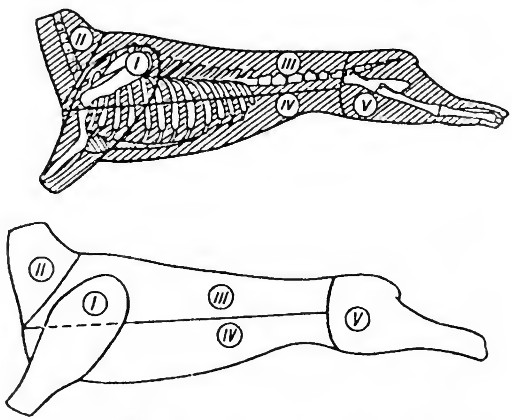


Рис. 86. Схема розбирання баранячої і телячої туш:
I — лопатка; *II* — шия; *III* — корейка; *IV* — грудинка; *V* — тазостегнова частина

повинна бути більшою за 8 см. Із свинячої корейки відрізують шийну частину між 4-м і 5-м ребрами.

Обвалювання і жилкування лопаткової частини свинини, баранини, козлятини і телятини здійснюють так само, як і яловичини. Оброблену м'якоть лопаткової частини масою не більш як 5 кг залишають цілою.

Корейку обвалюють не повністю, а лише з поперекової частини зрізують поперечні відростки хребта, ребра не вирізують. Зрізують закраїни, із зовнішнього боку корейки знімають сухожилки. З корейки баранини відрізують частину м'якоті з 1-го по 4-е ребро, оскільки вона являє собою тонкий шар м'язів, непридатних для нарізування порціонними шматочками.

Отже, корейка як напівфабрикат великим шматком являє собою спинну (реберну) і поперекову (ниркову) частини з реберними кістками не більш як 8 см завдовжки, з м'ясом і жиром, без спинних хребців і поперечних відростків. Корейку використовують для смаження цілою, порціонними шматками в натуральному і панірованому вигляді та дрібними шматочками.

Грудинку також повністю не обвалюють, від неї відрізують підчеревину. Великошматковий напівфабрикат Грудинка — це частина туші з реберними кістками, яка залишається після відокремлення корейки без грудної кістки. Її смажать, фарширують, варять, тушкують дрібними шматочками.

Шийну частину баранини, козлятини і телятини обвалюють так само, як і шийну частину яловичини. З шийної частини свинини, до якої крім шийних хребців входять чотири спинних хребці з реберними кістками, зрізують м'якоть суцільним шаром. Шийну частину використовують для смаження цілою, тушкування порціонними і дрібними шматочками.

Розбирання і обвалювання задньої половини туші. Задню половину туші розділяють на два окости. Для цього кістки таза і крижові хрящі розпилюють або розрубують у поздовжньому напрямку.

Тазостегнову частину свинини, баранини, козлятини і телятини обвалюють і жилкують так само, як і яловичини. М'якоть смажать великими, порціонними і дрібними шматочками. Якщо тазостегнова частина має масу не більш як 5 кг, то її не обвалюють, а використовують цілою для смаження.

М'якоть шиї і обрізки баранини, козлятини, телятини, обрізки свинини використовують як котлетне м'ясо. М'якоть зачищають від сухожилків і грубої сполучної тканини. В котлетному м'ясі із свинини вміст жиру повинен становити не більш як 30 %, а сполучної тканини — 5 %.

Кістки і сухожилки при обробці баранини становлять: I категорії — 27,5 %, II категорії — 32,8, втрати для обох категорій — 1; свинини м'ясної — 14, обрізної — 15,8, жирної — 12, втрати — 0,8 %.

§ 35. Приготування напівфабрикатів з м'яса

Способи, які використовують при приготуванні м'ясних напівфабрикатів

Залежно від виду м'яса розрізняють напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини, телятини; за розміром їх поділяють на напівфабрикати великими шматками, порціонними і дрібними шматочками; за способом приготування — напівфабрикати натуральні, паніровані, січені (натуральні і з котлетної маси); за видом теплової обробки — для варіння, смаження, тушкування.

Щоб приготувати м'ясні напівфабрикати, застосовують такі способи: нарізування, відбивання, підрізування сухожилків, панірування, шпигування, маринування, подрібнення, вибивання.

Нарізування. М'ясо нарізують на порціонні або дрібні шматочки під прямим кутом або 45° упоперек волокон, щоб воно під час теплової обробки менше деформувалось і було ніжним (рис. 87, 88).

Відбивання (рис. 89). Порціонні шматочки м'яса відбивають вручну сікачем, який заздалегідь змочують у холодній воді. При цьому розпушується сполучна тканина, згладжується поверхня напівфабрикату, він набуває відповідної форми, що забезпечує рівномірну теплову обробку.

Підрізування сухожилків. Сухожилки підрізують у кількох місцях так, щоб порціонні шматочки не деформувались при тепловій обробці. Розпушувати м'ясо і підрізувати сухожилки краще на м'ясорозпушувальній машині.

Панірування. Напівфабрикати панірують, щоб запобігти втратам вологи під час смаження. Завдяки паніруванню смажені вироби мають дуже апетитну рум'яну кірочку, залишаються соковитими, а білки сполучної тканини краще розм'якшуються. Щоб панірування краще трималась на поверхні напівфабрикатів, перед паніруванням їх змочують у льєзоні.

Шпигування (рис. 90). М'ясо шпигують салом шпик, морквою, білим корінням, які нарізують довгими брусочками, а також часником, цибулею для того, щоб поліпшити його смак і аромат. Шпиговане шпиком м'ясо стає соковитішим. Шпигування здійснюють за допомогою шпигувальної голки або ножем з довгим вузьким лезом. Проколи роблять уздовж волокон у шахматному порядку.

Маринування. М'ясо маринують великими шматками, дрібними або порціонними шматочками. Це сприяє на-



Рис. 87. Нарізування м'яса на порціонні шматочки

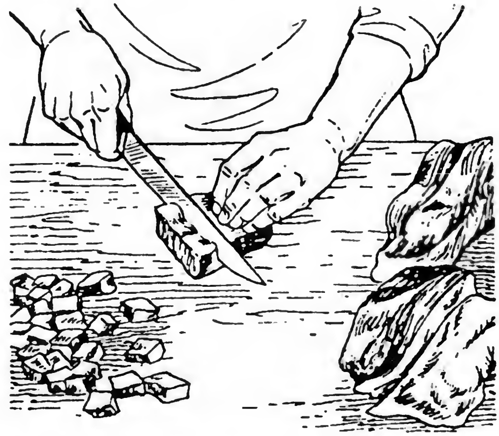


Рис. 88. Нарізування м'яса на дрібні шматочки



Рис. 89. Відбивання м'яса

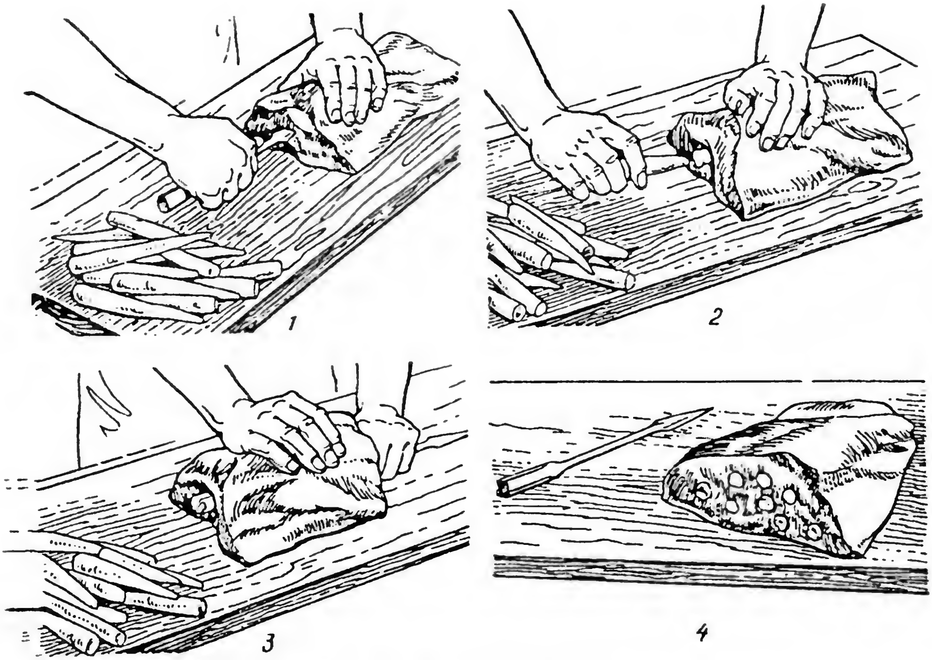


Рис. 90. Шпигування м'яса:
1 — проколювання м'якоті голкою для шпигування; *2, 3* — шпигування м'яса; *4* — нашпиговане м'ясо

буханню колагенових волокон сполучної тканини, розм'якшенню м'яса, прискорює процес смаження. М'ясо стає смачним і ароматним. Для маринування м'яса використовують *маринад*, який готують так: у гарячу воду додають сіль, цукор, доводять до кипіння. Потім кладуть лавровий лист, перець горошком і кип'ятять протягом 5 хв, додають оцет або лимонну кислоту і охолоджують до температури 2—3 °С. Напівфабрикати заливають охолодженим маринадом і витримують на холоді 4—8 год.

Подрібнення. Котлетне м'ясо містить велику кількість сполучної тканини. При подрібненні м'яса руйнується структура сполучної тканини і м'язових волокон. Під час смаження вироби з подрібненого м'яса добре утримують рідину і розм'якшуються.

Вибивання. Січену натуральну і котлетну масу вибивають з метою збагачення її повітрям, завдяки чому вироби стають пухкими.

Напівфабрикати великими шматками

Полядвиця. У зачищених великих шматків м'якоті вирізки, товстого і тонкого країв, внутрішньої частини задньої ноги яловичини масою 1,5—2,5 кг у кількох місцях надрізують сухожилки і плівки, збризкують розчином лимонної кислоти (або натирають лимоном), солять і смажать.

Шпиговане м'ясо. Верхню, внутрішню, бічну і зовнішню частини задньої ноги масою 1,5—2,5 кг збризкують оцтом і витримують 1—1,5 год, а потім шпигують за допомогою шпигувальної гол-

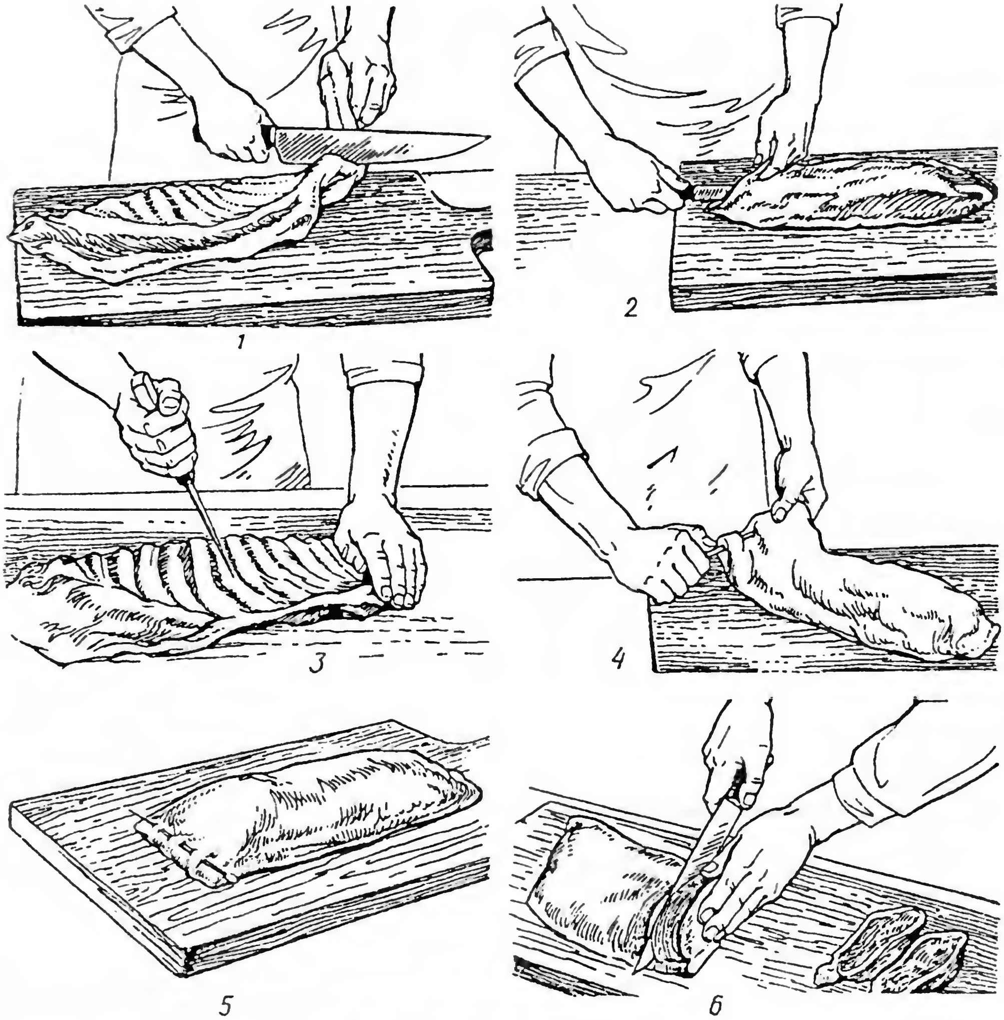


Рис. 91. Фарширування грудинки:
1 — зачищання і жилкування; *2* — прорізування "кишеньки"; *3* — надрізування плівки вздовж ребер; *4* — заколювання отвору шпажкою; *5* — грудинка фарширована, підготовлена для смаження; *6* — порціонування готової грудинки

ки морквою, петрушкою, салом шпик у шахматному порядку (див. рис. 90). Проколи роблять уздовж волокон, в отвори вставляють підготовлені брусочки овочів або охолодженого шпику. М'ясо спочатку обсмажують, а потім тушкують.

Тазостегнову частину свинини, баранини (без кісток) шпигують часником і цибулею, кладуть у посуд, який не окислюється, збризкують оцтом, додають лавровий лист, чорний перець горошком, суху м'яту і витримують на холоді

6—8 год. Мариноване м'ясо солять і смажать.

Грудинка баранини, козлятини фарширована (рис. 91). У грудинку з боку пахвини прорізують плівки між зовнішнім шаром м'якоті та м'якоттю на реберних кістках так, щоб утворилася "кишеня". Із внутрішнього боку грудинки надрізують плівки вздовж кісток. Утворений отвір заповнюють начинкою, розріз закріплюють шпажкою або зашивають. Для начинки використовують гречану (рисову) кашу або м'ясо з рисом. Гречану кашу з'єднують з пасерованою цибулею, вареними подрібненими яйцями, меленим перцем, зеленню петрушки і добре перемішують. Сире м'ясо подрібнюють, додають воду, сіль, мелений перець, пасеровану ріпчасту цибулю, відварений рис і перемішують.

Тушковане м'ясо. Для тушкування використовують м'якоть лопатки, грудинки, шиї баранини, телятини, свинини, верхню, внутрішню, бокову і зовнішню частини задньої ноги масою 1,5—2,5 кг. М'ясо зачищають і підрізують сухожилки.

Завиванець з яловичини або телятини. Пружок яловичини, м'якоть грудинки яловичини або телятини відбивають до 1 см завтовшки, надають форму чотирикутника. Солять, посипають перцем, уздовж укладають нарізане смужками сало, варені яйця, розрізані на чотири частини, загортають у вигляді рулету, панірують у борошні. Спочатку обсмажують, а потім тушкують.

Тушковане м'ясо рекомендується готувати з верхньої, внутрішньої, бокової та зовнішньої частин задньої ноги масою 1,5—2,5 кг. М'ясо зачищають і підрізують сухожилки.

Відварне м'ясо готують з м'якоті бокової і зовнішньої частин задньої ноги, лопатки, підлопаткової частини, пружка, грудинки яловичини, грудинки і лопаткової частини баранини, свинини і телятини масою 1,5—2,5 кг.

М'якоть лопаткової частини і пружка перед варінням згортають рулетом і перев'язують.

Баранина (свинина) смажена. Для приготування цього напівфабрикату використовують великі шматки масою 1,5—2 кг з корейки, тазостегнової частини, грудинки, лопатки (у туші свині — із шиї).

Перед смаженням м'якоть лопатки згортають рулетом і перев'язують шпагатом. Грудинку смажать з реберними кістками. Із внутрішнього боку ребер підрізують плівки, щоб легше було відокремити кістки після теплової обробки.

Напівфабрикати порціонними шматочками

М'ясо яловичини, смажене порціонними шматочками, натуральне (біфштекс натуральний). М'ясо нарізують під прямим кутом з потовщеної частини вирізки по одному шматочку на порцію 2—3 см завтовшки, злегка відбивають, надають кругло-приплюснутої форми. В разі приготування напівфабрикату з верхньої і внутрішньої частин задньої ноги на поверхні з обох боків роблять надрізи або пропускають на машині для розпушування.

Свинина, смажена порціонними натуральними шматочками (ескалоп). М'якоть корейки свинини, баранини, телятини (без реберних кісток) нарізують на порціонні шматочки 1,0—1,5 см завтовшки, відбивають, підрізують сухожилки. Використовують по 1—2 шматочки на порцію.

Баранина з цибулею. З м'якоті корейки (без реберних кісток) і тазостегнової частини нарізують порціонні шматочки 1—1,5 см завтовшки. Використовують для смаження.

Битки по-київському. М'якоть корейки свинини нарізують по два шматочки на порцію 1,5 — 2 см завтовшки, злегка відбивають, солять, посипають перцем, панірують у борошні, змочують у яйцях. Використовують для смаження основним способом.

М'ясо хрустке. М'якоть корейки або тазостегнової частини свинини нарізують на порціонні шматочки (по два на порцію) 1,5 — 2 см завтовшки, відбивають до товщини 1 см, солять, перчать, змочують у льєзоні, обкачують у тертому сирі, посипають кмином. Використовують для смаження основним способом.

Крученики відбивні (рис. 92) нарізують з бокової і зовнішньої частин задньої ноги порціонними шматочками 1 — 1,5 см завтовшки, відбивають, на середину кладуть начинку, загортають у вигляді маленьких ковбасок і перев'язують ниткою або шпагатом. Для приготування начинки ріпчасту цибулю пасерують і з'єднують з подрібненими вареними яйцями або грибами, зеленню петрушки, меленими сухарями, додають сіль, перець і перемішують. Крученики обсмажують, потім тушкують.

Крученики волинські (рис. 93). З бокової і зовнішньої частин задньої ноги нарізують порціонні шматочки (по два на порцію) 1 — 1,5 см завтовшки, відбивають, солять, кладуть начинку з тушкованої капусти і загортають у вигляді ковбасок, зверху обкладають тонкими шматочками сала, перев'язують ниткою, спочатку їх обсмажують, а потім тушкують.

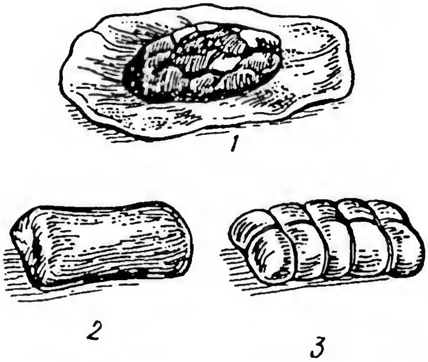


Рис. 92. Формування кручеників:
1 — відбитий шматочок м'яса з начинкою; *2* — крученик у вигляді валика; *3* — крученик, перев'язаний ниткою

Крученики апетитні. Свинину (окіст) нарізують порціонними шматочками 1 см завтовшки, відбивають до товщини 0,5 см, посипають сіллю, перцем, тертим часником. На середину відбитих шматочків кладуть начинку, загортають у вигляді ковбасок 9 — 10 см завдовжки, панірують у борошні. Спочатку обсмажують, а потім тушкують.

Для начинки сало шпик і солоні або консервовані огірки без шкірочки нарізують дрібними кубиками і перемішують.

Битки українські. Лопаткову і тазостегнову частини свинини нарізують упоперек волокон широкими плоскими порціонними шматочками (по одному на порцію) 2 см завтовшки, злегка відбивають, надають їм форму биточків, посипають сіллю, перцем.



Рис. 93. Формування кручеників волинських

Свинина, тушкована з капустою та яблуками. М'якоть лопатки, шиї, грудинки свинини нарізують порціонними шматочками 1—1,5 см завтовшки.

Напівфабрикати дрібними шматочками

Піджарка. З товстого і тонкого країв внутрішньої і верхньої частин м'якоті задньої ноги яловичини, корейки і тазостегнової частини свинини, баранини, телятини нарізують плоскі шматочки 1,5—2 см завтовшки, відбивають до товщини 1 см, потім нарізують брусочками масою 10—15 г.

Печеня по-домашньому. З бокової і внутрішньої частин задньої ноги яловичини або м'якоті лопатки і шиї свинини нарізують напівфабрикат у вигляді кубиків (по два — чотири на порцію) масою 30—40 г.

Печеня київська. Зовнішню і бокову частини задньої ноги нарізують тонкими скибочками (три-чотири на порцію) масою 30—40 г.

Свинина, тушкована з капустою й картоплею. М'якоть лопатки й шиї, грудинки нарізують кубиками (три-чотири на порцію) масою 30—40 г.

М'ясо, тушковане з овочами. М'якоть шиї, лопатки баранини або шиї, лопатки, грудинки свинини нарізують у вигляді кубиків (три-чотири на порцію) масою 30—40 г.

Баранина, тушкована з грибами. Грудинку і шию нарубують разом з кісточкою на кубики масою 20—30 г (три-чотири на порцію).

Напівфабрикати із січеної натуральної маси

Січену натуральну масу готують з тих частин м'якоті, які містять велику кількість сполучної тканини (котлетного м'яса). При подрібненні м'яса руйнується структура сполучної тканини і м'язових волокон, завдяки чому вироби із січеної маси при тепловій обробці добре утримують рідину (воду або молоко) і розм'якшуються. Для поліпшення смаку і соковитості готових виробів до нежирного котлетного м'яса додають внутрішній жир або сало шпик (5—10 %).

Для приготування січеної маси використовують: яловичину — м'якоть шиї, пахвину, обрізки, які утворюються при обвалюванні, пружок з туш II категорії, а також телятину, баранину, свинину — м'якоть шийної частини й обрізки.

М'ясо зачищають від сухожилків, нарізують на невеликі шматочки (50—100 г), з'єднують із внутрішнім жиром або салом шпик, пропускають крізь м'ясорубку з решіткою, яка має великі отвори (∅ = 9 мм), додають охолоджену воду або молоко, сіль, перець, все добре перемішують і залишають на холоді на 15—20 хв для набухання білків. Сало шпик можна нарізати дрібними кубиками і додати до подрібненого м'яса.

Із січеної маси виробляють такі напівфабрикати: битки по-селянському, січеники з яловичини натуральні (біфштекс січений), січеники полтавські, ковбаски львівські.

Битки по-селянському. До натуральної січеної маси з яловичини додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, добре вимішують, порціонують, роблять кульки, надають їм приплюснуто-округлої форми (6 см в діаметрі, 2 см завтовшки), обкачують у борошні.

Січеники з яловичини натуральні (біфштекс січений). До натуральної січеної маси з яловичини додають сало шпик, нарізане дрібними кубиками, перемішують, розділяють на кульки і надають виробам приплюснуто-округлої форми 2 см завтовшки (по одній на порцію). Використовують для смаження.

Січеники полтавські. М'ясо яловичини двічі пропускають крізь м'ясорубку, додають нарізане дрібними кубиками сало шпик і подрібнений часник, перець, сіль, воду, добре перемішують, порціонують і формують січеники яйцевидно-приплюснутої форми 2 см завтовшки, обкачують у сухарях.

Ковбаски львівські. Підготовлене м'ясо пропускають крізь м'ясорубку, додають сало, нарізане кубиками, молоко або воду, сіль, перець і добре перемішують. З підготовленої маси формують ковбаски (по дві на порцію) 12—15 см завдовжки, змочують в яйцях, паніруть у сухарях. Використовують для смаження у фритюрі.

Напівфабрикати з м'ясної котлетної маси

Вироби з натуральної січеної маси мають пористо-губчасту структуру, добре розжовуються, проте відрізняються щільною консистенцією. Для того щоб одержати пухкі та соковиті вироби із січеної маси, до неї слід додати заздалегідь замочений в холодній воді або молоці черствий хліб без скоринки із пшеничного борошна I сорту. Така маса називається *котлетною.* Черствий хліб у котлетній масі поглинає і утримує рідину, яку виділяє м'ясо при тепловій обробці, сприяє розм'якшенню сполучної тканини, надає виробам пухкості. Свіжий хліб непридатний для одержання котлетної маси, він надає їй клейкості.

Для приготування котлетної маси використовують яловичину (м'якоть шиї, черевної частини, обрізки, які утворюються при обвалюванні м'яса), свинину (обрізки), рідше баранину (м'якоть шиї й обрізки). Котлетна маса буде доброї якості у тому разі, коли для її приготування використовують м'ясо вгодованих тварин із вмістом жиру до 10 %. Якщо м'ясо нежирне, додають сало шпик (5—10 % до маси м'яса).

М'ясо зачищають від сухожилків, нарізують на шматочки (50—100 г) і пропускають крізь м'ясорубку. До подрібненого м'яса додають черствий пшеничний хліб без скоринки, заздалегідь замочений у холодній воді або молоці, сіль, мелений перець, перемішують, знову пропускають крізь м'ясорубку, додають воду або молоко, перемішують і вибивають. Маса стає більш однорідною, а вироби — пухкішими. Проте довго вибивати не рекомендується, оскільки виділяється жир і якість виробів погіршується.

Норма продуктів (нетто) на 1 кг м'якоті м'яса, г: хліб пшеничний — 250 (25 %), вода або молоко — 300 (30 %), сіль — 20 (2 %), перець мелений — 1 (0,1 %). З котлетної маси виробляють січені котлети, биточки, шніцелі. Для напівфабрикатів січеники з начинкою (зрази січені), рулет, м'ясні кульки (тюфтельки), котлетну масу готують з меншою кількістю хліба (на 10 %).

Січеники з начинкою (зрази січені). Котлетну масу з меншою кількістю хліба порціонують (по одній-дві на порцію), надають форму кружальця завтовшки 1 см, на середину кладуть начинку, краї з'єднують, обкачують у червоній паніровці, формують у вигляді цеглинки з овальними краями.

Для начинки пасеровану ріпчасту цибулю з'єднують з вареними січеними яйцями, зеленню петрушки, додають сіль, мелений перець і перемішують. Можна також фарширувати пасерованою цибулею без яєць або омлетом, який нарізують маленькими скибочками.

М'ясні кульки (тюфтельки). До котлетної маси з меншою кількістю хліба додають дрібно нарізану пасеровану цибулю, добре перемішують, порціонують (по дві—чотири на порцію), фор-

мують у вигляді кульок діаметром 3—4 см, обкачують у борошні.

Рулет (рис. 94). Котлетну масу з меншою кількістю хліба викладають на змочену у воді серветку або марлю у вигляді прямокутника 1,5—2 см завтовшки, 20 см завширшки, на середину вздовж кладуть начинку. Масу з'єднують за допомогою серветки або марлі так, щоб один край трохи накривав другий, надають форму батона і перекладають швом донизу із серветки на лист, змащений жиром. Поверхню рулету змащують збитим яйцем або льєзоном, посипають сухарями, проколюють у двох-трьох місцях, щоб при запіканні не утворилися тріщини. Начинку готують так само, як і для січеників з начинкою.

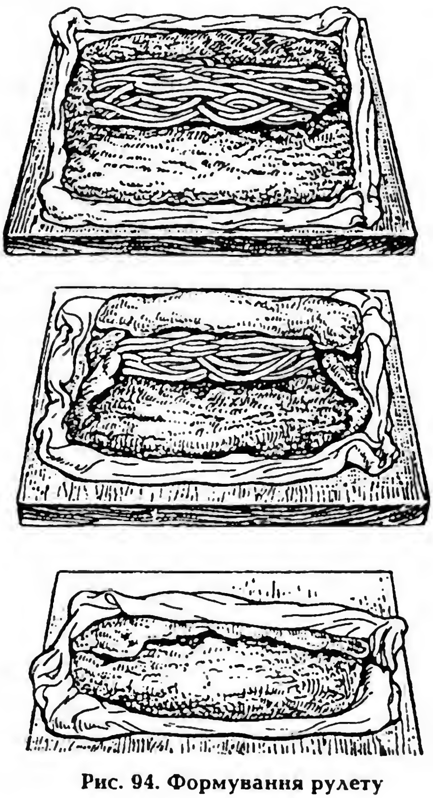


Рис. 94. Формування рулету

Вимоги до якості напівфабрикатів. Форма напівфабрикатів має бути правильною і відповідати їхній назві. Поверхня панірованих напівфабрикатів вкрита рівним шаром сухарів. Не допускаються поверхневі сухожилки, зволожена паніровка, що відстала, розірвані та ламані краї, тріщини. Маса на розрізі однорідна, з запахом, характерним для доброякісного м'яса зі спеціями і доповнювачами (цибуля, часник, хліб). Зберігають напівфабрикати при температурі від 4 до 8 °С не довше як 12 год. Паніровані напівфабрикати викладають в один ряд на лотки, які посипають паніровкою.

§ 36. Обробка поросят, кроликів і диких тварин

Обробка поросят. У підприємства масового харчування поросята надходять без щетини і нутрощів. Для видалення залишків щетини поросят натирають борошном, обсмалюють, зачищають шкіру ножем, добре промивають у холодній воді. Тушки поросят масою до 4 кг для теплової обробки можна використовувати цілими. Для цього у поросяти із внутрішнього боку підрубують хребтову кістку між лопатками, потім тазову кістку, тушку розпластовують (відгинають боки), щоб вона рівномірно нагрівалась при тепловій обробці. Поросят, маса яких більша за 4 кг, розрубують уздовж по хребту на дві половинки, а більших — на чотири—шість частин.

Обробка кроликів. М'ясо кроликів ніжне, дрібноволокнисте, з невеликим вмістом сполучної тканини. В ньому міститься: води — 65,3 %; білків — 20,7; жиру — 12; мінеральних — 1,1; екстрактивних речовин — 3,5 %. Енергетична цінність 100 г м'яса становить 833 кДж.

За вгодованістю тушки кроликів поділяють на I і II категорії. Кролики I категорії мають добре розвинені м'язи,

відкладання жиру на чубку і у вигляді товстих смуг у паховій порожнині, нирки вкриті жиром наполовину, остисті відростки спинних хребців не виступають. Тушки кроликів II категорії мають задовільно розвинені м'язи, сліди жиру на чубку і незначне відкладання його біля нирок.

У підприємства масового харчування кролики надходять охолодженими і замороженими тушками, без шкіри, голови, передніх лап, нутрощів (за винятком нирок). Дуже рідко вони надходять з печінкою, легенями, серцем, нирками (лівер). Тушки мають бути без крові, синяків, залишків шкури.

Тушки кроликів, які мають темний колір м'яса, двічі заморожувалися і за вгодованістю нижче II категорії, не використовують для приготування страв.

Заморожені тушки кроликів розморожують на повітрі. Потім видаляють лівер, зрізують клеймо, промивають і використовують цілими або розбирають: відокремлюють лопатки, відрубують передню і поперекову частини, окісточки. Окісточки, лопатки і спинна частина містять невелику кількість сполучної тканини, тому їх смажать, грудну частину — тушкують.

Обробка диких тварин. У підприємства масового харчування надходять туші диких тварин (оленя, лося, дикої кози, кабана, ведмедя, зайців). У м'ясі диких тварин багато грубої сполучної тканини, тому його треба попередньо маринувати, а потім використовувати для приготування смажених і тушкованих страв. Щоб м'ясо дикої кози, лося, оленя було соковитим, його після маринування шпигують охолодженими брусочками сала шпик.

Туші диких тварин розбирають так само, як і домашніх: оленя, лося — як туші великої рогатої худоби, дикої кози — як баранячу, кабана й ведмедя — як свинячу.

Тушки зайців надходять без шкурок, випотрошеними, але часто з лівером. Їх розморожують на повітрі, видаляють лівер, відрубують лапки і шийний хребець біля місця зарізу. Тушку розрубують на дві частини по останньому поперековому хребцю. Задню частину використовують для смаження, передню — для тушкування, м'якоть усієї тушки — для виготовлення січених виробів. Тушки зайця вимочують в 0,5—1 %-му розчині оцту, щоб зник специфічний запах.Перед маринуванням тушки рекомендується вимочувати у воді 3—5 год при температурі 10 °С для зникнення гіркості і знекровлювання їх. Щоб приготувати розчин, у воду кладуть цукор, сіль і доводять до кипіння. Додають лавровий лист, перець горошком і кип'ятять 5 хв, після цього кладуть оцтову або лимонну кислоту і охолоджують до температури 2—3 °С.

§ 37. Обробка субпродуктів. Напівфабрикати із субпродуктів

У підприємства масового харчування крім м'яса різних тварин надходять і субпродукти.

Субпродукти — їстівні внутрішні органи (печінка, нирки, шлунок, серце, легені та ін.) і зовнішні частини забійної худоби (голови, хвости, нижні частини ніг), які дістають при розбиранні туш. У середньому субпродукти становлять 10—18 % маси тварин. Вони містять білки (9—21 %), жири (1,8—13,7 %), екстрактивні і мінеральні речовини.

Харчова цінність субпродуктів різна. Найціннішими вважаються язик, печінка, мозок, нирки. Вони містять велику кількість повноцінних білків (до 18 %), багаті на вітаміни, солі заліза, калію, фосфору. Язик і серце містять до 17 % жиру. Залежно від харчової цінності субпродукти поділяють на I і II категорії: до I належать печінка, нирки,

язик, мозок, серце, вим'я, хвости яловичі, баранячі; до II — голови великої рогатої і малої худоби, ноги великої рогатої і малої худоби, шлунки, легені, хвости свинячі, селезінка.

Субпродукти надходять охолодженими, рідше — солоними (язики). Їх обробляють у доготівельному цеху. Для обробки використовують виробничі столи, ванни, шафу для обсмалювання, ножі кухарської трійки, мусат.

Морожені субпродукти розморожують на повітрі при температурі 15—16 °C (їх кладуть у лотки в один ряд), а мозок, рубці, нирки розморожують у воді. Розморожені субпродукти швидко псуються, оскільки вони мають вологу поверхню і можуть обсіменятися мікроорганізмами. Тому треба ретельно перевіряти їхню якість, швидше обробляти і використовувати для приготування страв.

З *печінки* вирізують жовчні протоки і кровоносні судини, промивають у холодній воді, відбивають плоским боком ножа, підрізують і знімають плівку.

Нирки яловичі звільняють від жиру, для цього розрізують їх уздовж з одного боку і видаляють плівку разом з жиром. З баранячих, свинячих і телячих нирок зрізують зайвий жир, залишаючи його шаром не більш як 0,5 см. Для видалення специфічного запаху нирки вимочують у холодній воді протягом 3—4 год.

Язики зачищають від забруднення ножем і ретельно промивають у холодній воді.

Мозок замочують у холодній воді на 1—2 год для видалення крові з кровоносних судин і набухання плівок. Після цього, не виймаючи мозок з води, обережно знімають плівку.

Голови великої рогатої і малої худоби надходять обсмаленими або без шкіри. Для видалення залишків шерсті їх обсмалюють, потім кладуть у холодну воду на 1 год, після цього ретельно обчищають шкіру ножем, промивають, видаляють губи, язик, очі, розрубують верхню кістку черепа, виймають мозок, промивають і зрізують м'якоть разом з шкірою.

Ноги великої і малої худоби, які надійшли із залишками шерсті, обсмалюють або ошпарюють, потім зачищають, збивають копита, промивають, розрубують уздовж на дві частини і замочують на 2—3 год у холодній воді. У телячих і свинячих *ніжок* роблять надріз між копитами і зрізують м'якоть з шкірою (рис. 95), а кістки, що залишились, видаляють після варіння.

Шлунки (рубці) вивертають внутрішнім боком назовні, вимочують у холодній воді протягом 8—12 год, періодич-

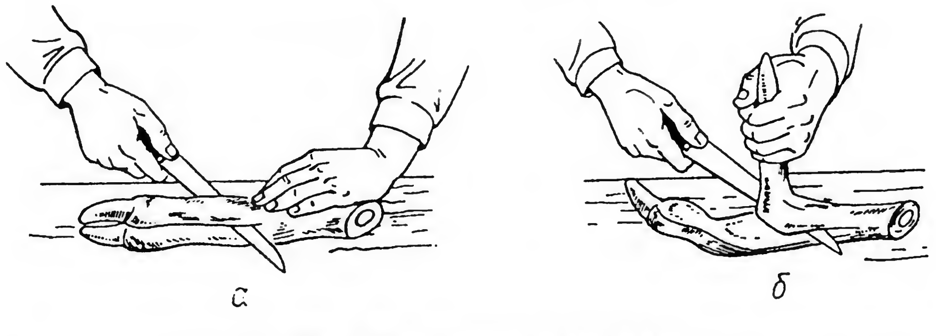


Рис. 95. Розбирання телячих ніжок:
а — розрізування між копитцями; *б* — зрізування м'якоті з трубчастої кістки

но міняючи воду. Після цього обшпарюють, зачищають слизову оболонку і вимочують до повного зникнення запаху, міняючи воду ще 2—3 рази. Перед варінням згортають у вигляді рулету і перев'язують шпагатом.

Серце розрізують уздовж, зачищають згустки крові, вимочують у холодній воді протягом 1—3 год і кілька разів промивають.

Легені промивають, розрізують на частини по бронхах і знову промивають.

Вим'я розрізують на шматки масою 1—1,5 кг, промивають, вимочують у холодній воді протягом 5—6 год, великі судини вирізують.

Хвости баранячі та яловичі розрубують на частини по хребцях, промивають і вимочують у холодній воді протягом 5—6 год.

Напівфабрикати із субпродуктів

Напівфабрикати із субпродуктів вирізняються таким асортиментом.

Печінка, шпигована салом. Великий шматок обробленої печінки шпигують довгими брусочками охолодженого сала, натирають сіллю і перцем. Спочатку обсмажують, потім тушкують.

Печінка смажена. Оброблену печінку нарізують на порціонні шматочки (один-два на порцію) 1—1,5 см завтовшки, посипають сіллю, обкачують у борошні. Використовують для смаження. Свинячу печінку спочатку обшпарюють.

Мозок смажений. Оброблений мозок варять (з додаванням оцту), потім охолоджують, нарізують скибочками 1—1,5 см завтовшки, посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні і смажать.

Мозок фрі. Варений і охолоджений мозок цілим або половинками нарізують по одному шматочку на порцію 1—1,5 см завтовшки, посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні, змочують у льєзоні і обкачують в мелених сухарях. Смажать у великій кількості жиру.

Піджарка чумацька. Варені легені, серце, печінку нарізують брусочками або скибочками, солять. Спочатку обсмажують, а потім тушкують.

Битки з печінки. Оброблену сиру печінку пропускають крізь м'ясорубку, додають нарізане дрібними кубиками сало шпик, віджатий замочений пшеничний хліб, сирі яйця, сіль, перець і вимішують. Масу викладають ложкою на розігріту з жиром сковороду у вигляді битків 1,5—2 см завтовшки і смажать.

§ 38. Обробка кісток

Харчові відходи (кістки і сухожилки), які дістають при обробці м'яса, можна використовувати в кулінарному виробництві. До складу кісткової тканини входять мінеральні солі, жири, білки, осеїн, екстрактивні речовини. Кількість кісткової тканини і сухожилків залежать від виду м'яса, віку тварини і її вгодованості. Кістки використовують у підприємствах масового харчування для приготування бульйонів. Для цього зачищені кістки розрубують, щоб при тепловій обробці краще виділялись харчові речовини. У невеликих підприємствах масового харчування кістки розрубують сокирою на розрубувальному столі, у великих — використовують кісткодробарки або розпилюють на кісткопилках. У трубчастих кістках з обох кінців відпилюють потовщену частину, а трубку залишають цілою. Хребетні кістки розрубують на хребці та упоперек, великі кістки — на шматочки розміром 5—7 см масою 100 г. Після подрібнення їх промивають.

Кістки зберігають у нерозрубаному вигляді в лотках шаром до 20 см не до-

вше ніж 3 год при температурі 10–12 °С. Подрібнені кістки негайно використовують.

Реберні та лопаткові кістки для варіння бульйонів не використовують. Їх, а також виварені кістки здають заготівельним організаціям для технічної переробки.

§ 39. Продукти з переробленого м'яса

Ковбасні вироби — це ковбаси (варені, фаршировані, напівкопчені, копчені, варено-копчені та ін.), м'ясні хлібці, сальтисони, холодці, паштети промислового виробництва.

Залежно від виду і сорту вони містять багато повноцінних білків (9,5–28,2 %), жирів (13,5–47,8 %), мінеральних речовин (2,4–6,6 %). Кількість води у варених ковбасних виробах становить 50–70 %, напівкопчених — 30–44,8, копчених — 23,3–27,6 %. Енергетична цінність 100 г продукту — 170–492 ккал, або 711–2059 кДж.

Ковбаси — це вироби з м'ясного фаршу в оболонці, які пройшли теплову обробку і готові для вживання. В них зберігаються вітаміни B, B_2 і мінеральні речовини. Це одна з улюблених страв українців. Їх вигляд і пряний тонкий аромат збуджують апетит.

Більшість ковбас дуже поживні, оскільки приготовлені з м'яса з додаванням висококалорійних продуктів (яєць, сала шпик, крохмалю тощо).

Варені ковбаси поділяють на вищий, I і II сорти. До ковбас вищого сорту належать Любительська, Столична, Білоруська, Краснодарська, Молочна, Лікарська, Російська, Естонська; до I — Окрема, Свиняча, Звичайна, Московська, Столова; до II сорту — інші.

Напівкопчені ковбаси бувають вищого сорту — Полтавська, Краківська, Таллінська, Українська смажена, Мисливські ковбаски, I — Українська, Одеська, Свиняча, Мінська; II — Польська, Семипалатинська, Бараняча; III сорту — Особлива, з субпродуктів.

Сирокопчені ковбаси виробляють вищого сорту — Сервелат, Невська, Яловича, Свиняча; I сорту — Любительська.

Варено-копчені ковбаси бувають вищого сорту — Делікатесна, Яловича, Сервелат; I — Ростовська, Бараняча, Любительська.

М'ясні хлібці — це запечений у формах м'ясний фарш. Їх виготовляють вищого сорту — Любительський; I — Яловичий, Окремий; II сорту — Чайний.

Сальтисони готують з попередньо зварених м'яса і субпродуктів, які загортають в оболонку, варять, пресують і охолоджують. За формою вони поділяються на плоскі або округлі, на розрізі видно шматочки фаршу, між якими знаходиться застиглий бульйон. Вони бувають вищого сорту — Російський; I — Білий; II сорту — Сірий сальтисон і рулет із шлунків, Асорті.

Якість ковбас слід визначати за зовнішнім виглядом, видом фаршу на розрізі батона, консистенцією фаршу, запахом, кольором, смаком, а також за вмістом кухонної солі, вологи, крохмалю і нітратів.

Свіжі ковбаси повинні мати суху міцну оболонку, яка щільно прилягає до фаршу, без наявності нальоту плісняви на поверхні. На оболонці сирокопчених ковбас допускається білий сухий наліт солі. Фарш варених ковбас і м'ясних хлібців на розрізі рожевий і світло-рожевий, однорідний, рівномірно перемішаний. Напівкопчені і варено-копчені ковбаси повинні мати пружну консистенцію, а сирокопчені — щільну. Фарш без пустот, сірих плям, рівномірно перемішаний, у напівкопчених ковбасах (крім сала шпик) містить шматочки напівжирної свинини і жирної яловичи-

ни; у фарші сиро- та варено-копчених — шматочки грудинки і яловичий жир. Смак і запах приємні, злегка гострі, смак у міру солоний, з вираженим ароматом копчення і прянощів, з легким запахом часнику.

Не можна приймати ковбаси, які мають забруднену оболонку, наплив фаршу над оболонкою, пухкий фарш, наявність сірих плям і великих пустот, кислуватий, затхлий запах, жовтий колір шпику.

Зберігають варені ковбаси в оболонці діаметром понад 80 мм і м'ясні хлібці (викладені в один ряд) при температурі не нижче 0 °С і не вище 8 °С та відносній вологості повітря 75—85 %.

Строк зберігання варених ковбас і м'ясних хлібців вищого сорту — не більш як 72 год, ковбас і м'ясних хлібців І і II сортів — не більш як 48 год з дня виготовлення.

Напівкопчені ковбаси зберігають у підвішеному стані при температурі 12—15 °С і відносній вологості повітря 75—78 % не більш як 10 діб. Варено-копчені ковбаси за тих самих умов зберігають не більше 15 днів, сирокопчені — 30 діб і більше.

СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКА ПТИЦЯ Й ДИЧИНА

§ 40. Значення птиці у харчуванні людини. Класифікація її

До сільськогосподарської птиці належать кури, гуси, качки, індики.

М'ясо птиці поживне, смачне і легко засвоюється. Воно містить білки (15—22 %), жири (5—39 %), мінеральні солі, екстрактивні речовини, а також вітаміни А, D, РР, групи В. Жир птиці плавиться при низькій температурі, в ньому багато ненасичених кислот. При тепловій обробці він розтоплюється і просочує м'язову тканину, завдяки чому м'ясо стає соковитим, поліпшується його смак. У м'ясі птиці переважають повноцінні білки, які легко засвоюються. З мінеральних речовин м'ясо містить солі калію, натрію, фосфору, кальцію, заліза, міді.

Порівняно із забійною худобою м'язова тканина птиці більш щільна і дрібноволокниста. Сполучної тканини в птиці менше, вона більш ніжна і пухка. У м'яса курей і індиків грудні м'язи білі, гусей і качок — темні. Жирові відкладення розміщені під шкірою, на кишечнику і шлунку. Завдяки рівномірному розподілу жиру між м'язовими пучками м'ясо птиці має ніжну консистенцію, приємний смак і аромат. Шкіра тонка, від рожевого до жовтого кольору, залежно від породи.

Класифікація птиці і дичини. М'ясо птиці класифікують за віком, видом, способом обробки, термічним станом, вгодованістю, якістю обробки.

За *видом* м'ясо поділяють на курине, качине, гусине, а за *віком* — від молодої і дорослої птиці. Молода птиця має неокостенілий, хрящовий кіль грудної кістки і неороговілий дзьоб. На ногах у курчат і індичат ніжна еластична луска, у півнів — м'які рухливі шпори у вигляді горбиків, у гусенят і каченят — ніжна шкіра.

У дорослої птиці твердий, окостенілий кіль грудної кістки і ороговілий дзьоб. У курей і індиків на ногах тверда луска, у півнів і індиків — тверді ороговілі шпори, в гусей і качок — тверда шкіра.

За *способом обробки* тушки птиці бувають напівпотрошені (з видаленим кишечником); потрошені — без внутрішніх органів, крім нирок, легень і сальника, голови, шиї і ніг; потрошені з комплектом потрухів і з шиєю — потрошені тушки, в порожнину яких укладений комплект потрухів (печінка, серце, шлунок).

За *термічним станом* у підприємства масового харчування надходять тушки птиці в охолодженому або мороженому вигляді.

За *вгодованістю* і *якістю обробки* тушки птиці поділяють на I і II категорії. Тушки птиці I категорії мають добре розвинені м'язи, кіль грудної кістки злегка виділяється. Підшкірний жир у гусей і качок вкриває всю тушку, крім гомілки і крилець; у курей і індиків жир відкладений в області живота, грудей і на спині (у вигляді суцільної смуги).

Птиця має бути добре обробленою, чистою, без синяків. Допускаються поодинокі колодочки пір'я і легке садно шкіри в 1—2 місцях (крім грудей).

У тушок II категорії м'язи розвинені задовільно. Кіль грудної кістки виділяється. У нижній частині спинки і живота незначні відкладення підшкірного жиру, в курчат і каченят може не бути жирових відкладень. Допускається незначна кількість колодочок пір'я і не більше трьох розривів шкіри.

Тушки старих півнів, які мають шпори 15 мм завдовжки, незалежно від вгодованості відносять тільки до II категорії.

Кулінарне використання сільськогосподарської птиці залежить від виду, віку і вгодованості її. З м'яса молодих курей і курчат готують смажені і відварні другі страви. З м'яса старих курей і півнів — січені вироби і тушковані страви; з гусей і качок — смажені і тушковані страви. Міцні і ароматні бульйони дістають з м'яса дорослих, угодованих курей і індиків. Бульйони з м'яса гусей і качок мають специфічний запах, тому його використовують тільки для приготування розсольників, капусняків.

М'ясо дичини порівняно з м'ясом сільськогосподарської птиці має темніше забарвлення, не таке ніжне, містить більше білків (23—25 %) і екстрактивних речовин, які надають йому своєрідного смаку й аромату (злегка гіркуватого із смолистим присмаком), але менше жиру (1—2 %).

Дичину поділяють на лісову (глухарі, тетерюки, рябчики, куріпки білі, фазани); гірську (куріпки гірські, індики гірські); степову (куріпки сірі, перепілки); водоплавну (гуси, качки) і болотяну (кулики, бекаси).

Дичина надходить з пір'ям замороженою. За розміром її поділяють на велику і дрібну; за якістю — на I і II сорти. Тушки I сорту мають чисте міцне оперення, повні очі; II сорту — злегка забруднене оперення і невеликі пошкодження.

§ 41. Обробка сільськогосподарської птиці і дичини

Птицю і дичину обробляють у заготівельному цеху на ділянці обробки птиці.

Кулінарна обробка сільськогосподарської птиці складається з таких послідовних операцій: розморожування, обсмалювання, потрошіння, промивання і заправляння або приготування напівфабрикатів.

У цеху використовують таке обладнання: виробничі столи, пересувні стелажі, шафу для обсмалювання птиці, розрубувальну колоду, ванни, м'ясорубку або універсальний привід П-ІІ. Обладнання розміщують за ходом операцій обробки птиці.

Птицю розморожують на повітрі в цеху при температурі 16—18 °С. Для цього з тушок знімають папір, кладуть на полиці стелажів або столи спинкою донизу в один ряд або розвішують на гачки так, щоб вони не торкались одна одної. Розморожують гусей і індиків 8 год, курей і качок — 5—6 год. Перед

обсмалюванням тушки обсушують чистою тканиною, потім натирають висівками або борошном (у напрямку від ніжок до голови) для того, щоб волосинки набули вертикального положення.

Птицю обсмалюють над полум'ям, яке не димить, обережно, щоб не пошкодити шкіру і не розтопити підшкірний жир. Тушки підвішують у шафі для обсмалювання на гачки під витяжною вентиляцією і обсмалюють газовою горілкою на гнучкому шланзі. Недорозвинені пір'їни (колодки) видаляють за допомогою пінцета або маленького ножа.

Перед потрошінням у напівпотрошеної птиці відрубують (відпилюють) голову на рівні другого шийного хребця, потім на шиї з боку спинки роблять поздовжній розріз (рис. 96, *а*), знімають шкіру з шиї і відрубують (відпилюють) шию по останньому шийному хребцю так, щоб шкіра залишилась разом з тушкою. У курей і курчат шкіру знімають з половини шийки, в індиків, качок і гусей — з двох третіх, щоб закрити місце відрубування (відпилювання) шийки і волову частину. Кінці крил у птиці (крім курчат) відрубують (відпилюють) до ліктьового суглоба, а ніжки — нижче від п'яткового суглоба на 1 см (див. рис. 96, *б*). Цю операцію проводять за допомогою ножа-сікача, середнього ножа кухарської трійки на розрубувальній колоді.

Потрошать птицю на робочих місцях, де встановлюють виробничі столи, на яких розміщують обробні дошки, лотки для птиці і потрухів. Для розрізування черевця використовують середній ніж кухарської трійки або спеціальний ніж із серповидним лезом. Ножем роблять поздовжній надріз у черевній порожнині від кінця грудної кістки (кіля) до анального отвору (див. рис. 96, *в*). Через отвір видаляють шлунок, печінку, сальник, легені, нирки (див. рис. 96, *г*), а через горловий отвір — воло і стравохід.

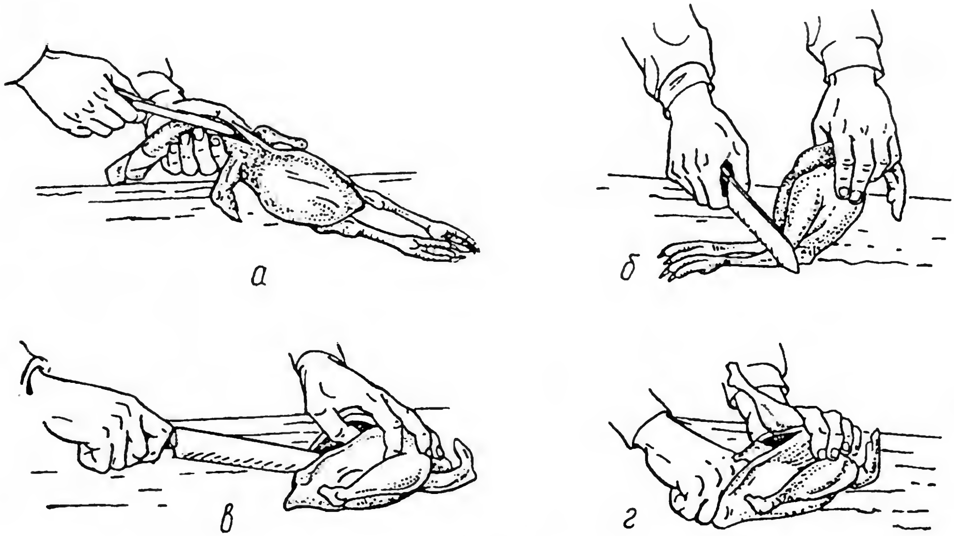


Рис. 96. Обробка птиці:
а — прорізування шкіри; *б* — відрубування ніжок; *в* — розрізування черевця; *г* — видалення нутрощів

Після цього вирізують анальний отвір, жировик і м'якоть, в яку просочилась жовч.

Випотрошену птицю промивають у ваннах з проточною холодною водою (температура води не вища за 15 °C). При цьому видаляють забруднені місця, згустки крові, залишки нутрощів. Промиту птицю для обсушування викладають на лотки, які мають сітчасті вставки, розрізом донизу, щоб стекла вода.

Оброблені тушки птиці використовують для варіння, смаження цілими або виготовляють напівфабрикати.

Птицю, призначену для теплової обробки в цілому вигляді, спочатку формують (заправляють), щоб надати їй компактної форми для рівномірної теплової обробки і зручності нарізування на порціонні шматочки.

Заправляють птицю і виготовляють напівфабрикати на робочому місці, де встановлено виробничий стіл, на якому розміщують ваги, обробну дошку, лотки для птиці і напівфабрикатів. З інвентарю використовують кухарську голку, ножі кухарської трійки, сікач, мусат.

Дичину обробляють у такій послідовності: розморожують, обскубують, обсмалюють, видаляють крильця, шийку, лапки, потрошать і промивають.

Розморожують дичину так само, як і птицю.

Перед обскубуванням дичину обшпарюють окропом (1—2 хв). Обскубування розпочинають з шийки. При цьому захвачують декілька пір'їн і вискубують у напрямку проти їх росту. Щоб шкіра не прорвалася при обскубуванні, її натягують пальцями лівої руки в місцях вискубування пір'я. Шкіра захищає дичину від висихання при смаженні.

Велику дичину (глухарів, тетерюків, диких качок, гусей та ін.) обробляють так само, як і сільськогосподарську птицю (невипотрошену).

Дрібну дичину (вальдшнепів, дупелів, бекасів, перепілок) не обсмалюють, знімають шкіру з голови і шийки, видаляють очі і потрошать крізь розріз з боку спинки (біля основи шиї) і виймають шлунок, серце, легені, воло і стравохід.

§ 42. Способи заправляння птиці і дичини

Перед заправлянням птицю і дичину сортують: тушки з пошкодженими шкірою і філе не заправляють, а використовують для приготування напівфабрикатів.

Тушки сільськогосподарської птиці формують "у кишеньку", "в одну нитку", "у дві нитки" або без проколювання (рис. 97, 98).

Заправляння "в кишеньку". I с п о с і б. На черевці роблять надрізи і вставляють в них ніжки. Шкіру з шиї загортають на спинку, закриваючи шийний отвір, крильця підгортають до спинки так, щоб вони підтримували шкіру шиї.

II с п о с і б. Ніжки відрубують на 1—1,5 см нижче від п'яткового суглоба під кутом 30°, щоб кінці були загострені. Ніжки кладуть одна на другу (навхрест) і просовують усередину розрізу черевця до хвостового жировика. Цей спосіб заправляння використовують для гусей і качок, призначених для смаження, а також курей, курчат і індиків для варіння.

Заправляння "в одну нитку". Шкіру з шиї загортають на спинку, крильця підгортають до спинки. Тушку кладуть на спинку і проколюють голкою з ниткою в центрі окорочків, пропускаючи голку з ниткою під філейною частиною. Кінець нитки залишають біля першого проколу. Тушку повертають на бік, проколюють одне крило, прикріплюють

ниткою шкіру шиї до м'язів спини, а потім друге крило, кінці ниток зав'язують. В одну нитку заправляють птицю для смаження.

Заправляння "у дві нитки". Тушку кладуть на дошку спинкою донизу. Голкою з ниткою проколюють ніжку в тому місці, де вона згинається, пропускають її під філейною частиною і проколюють другий окісточок, протягують голку з ниткою, залишаючи кінець біля першого проколу. Потім тушку повертають на бік, шкіру з шиї загортають на спинку, закриваючи горловий отвір. Спершу проколюють одне крило, захоплюючи шкіру шиї і спини, потім друге, кінці ниток зав'язують.

Другою ниткою прикріплюють ніжки до тушки. Для цього тушку кладуть на спинку, проколюють голкою з ниткою під ніжками, накидають нитку на ніжку і проколюють під ніжками у зворотному напрямку, кінці ниток стягують і зав'язують. Таким способом заправляють курей, курчат, індиків для смаження.

Заправляння без проколювання. І спосіб. Шкіру шиї і крильця заправляють так само, як і при заправлянні "в кишеньку". Тушку птиці кладуть спинкою донизу. Беруть нитку 0,5—0,6 м завдовжки, складають вдвоє, роблять петлю, накидають її на кінець кілевої кістки і затягують. Кінці ниток виводять на середину крилець, переводять її на спинку, перехрещують і накладають на кінці ніжок, стягують, притискуючи ними ніжки до тушки, і зав'язують. Цей спосіб використовують для заправляння курей і курчат.

II спосіб. Підготовлену тушку так само, як і для першого способу, кладуть спинкою донизу. Беруть нитку 0,7—0,8 м завдовжки, зав'язують петлю на хвостовому жировику, потім накидають петлі на кінці ніжок, кінці ниток переводять на спинку і обв'язують

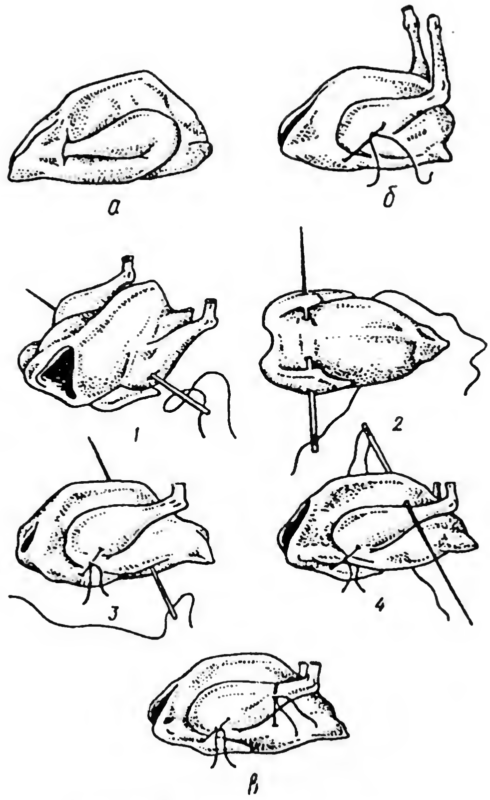


Рис. 97. Заправляння птиці:
а — "в кишеньку", *б* — "в одну нитку", *в* — "у дві нитки": *1* — проколювання голкою з ниткою окорочків; *2* — прикріплювання крилець і шкіри шиї до м'язів спинки; *3* — проколювання через кістки таза; *4* — пропускання голки з ниткою через філейну частину

тушку хрест-навхрест. Кінці ниток виводять на середину крилець, нитки стягують і зав'язують на філейній частині грудки. Цим способом краще заправляти тушки великої птиці.

Тушки дичини заправляють "в одну нитку" (хрестом), "ніжка в ніжку", "дзьобом".

Заправляння "в одну нитку" (хрестом). Ніжки притискують до тушки, проколюють центр окісточків підфілейної частини, протягують голку з ниткою

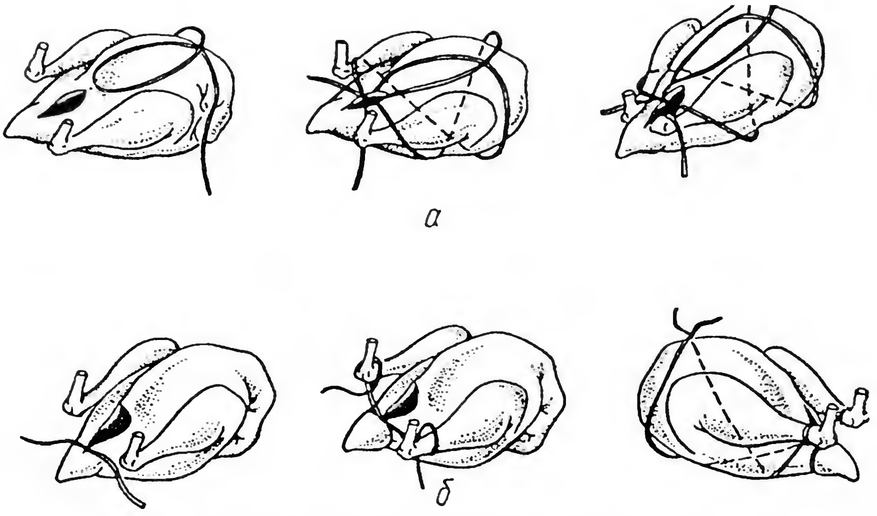


Рис. 98. Способи заправляння птиці без проколювання:
а — перший; *б* — другий

на другий бік, залишаючи кінці нитки біля проколу. Після цього голку з ниткою переносять під тушкою, накидають на ніжку, проколюють під виступом філейної частини, накидають на другу ніжку. Кінці ниток стягують і зав'язують. Таким способом заправляють рябчиків, куріпок, тетеруків, фазанів.

Заправляння "ніжка в ніжку". У дичини (в основному малої) роблять розріз по кістці на одній ніжці ближче до колінного суглоба і в цей розріз вставляють другу ніжку.

Заправляння "дзьобом". Сікачем роздроблюють гомілкові кістки ніжок, потім їх переплітають і притискують до грудної частини. Голівку з шиєю прикладають до тушки з правого боку, роблять голкою прокол в окісточках, дзьоб пропускають у прокол, скріплюючи переплетені ніжки. Цим способом заправляють болотяну дичину.

Пісну дичину шпигують охолодженим салом шпик, нарізаним шматочками. Щоб поліпшити зовнішній вигляд тушок, їх занурюють у гарячий бульйон або воду (60 – 70 °С) на 3 – 5 хв. Філейну частину малої дичини загортають у тонкі смужки шпику і перев'язують шпагатом.

§ 43. Обробка субпродуктів птиці і дичини

До субпродуктів сільськогосподарської птиці відносять голови, гребінці, шийки, крильця, ніжки, серце, шлунок, шкіру й обрізки, які залишились після приготування напівфабрикатів, а в дичини — шийку (інші відходи мають гіркий смак). Субпродукти оброблюють і використовують для приготування страв.

Ніжки птиці обсмалюють або ошпарюють. Потім знімають ороговілий шар, відрубують кігті, промивають і використовують для приготування бульйонів і холодцю.

Шиї, крильця ошпарюють, видаляють пір'я, обсушують, натираючи борошном, і обсмалюють. Зачищають від

холодочок і промивають, з шиї зчищають згустки крові. Використовують для приготування бульйонів, рагу, холодцю.

З гребінців знімають плівку, промивають. Використовують для приготування холодцю, заливних гребінців.

У печінки зрізають жовчний міхур разом з частиною протоки так, щоб не порушити його цілісність.

Якщо на печінці є сліди жовчі, їх теж слід зрізати. З печінки готують паштети, кулешики.

Із шлунка видаляють вміст разом з оболонкою, добре промивають. Використовують для приготування бульйонів, рагу.

Серце вивільняють від навколосерцевої сумки, згустків крові. З нього можна приготувати бульйони, а також використати для тушкування.

МОЛОКО І МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

§ 44. Хімічний склад і харчова цінність коров'ячого молока і вершків

Молоко коров'яче — це фізіологічна рідина, продукт нормальної секреції молочної залози тварин. У ньому міститься понад 100 різних компонентів, які добре збалансовані, тому легко і майже повністю засвоюються організмом людини. Академік І. П. Павлов назвав молоко "дивною" їжею, виготовленою самою природою.

Молоко містить, %: води — 85—89; білків — 2,8—4; жирів — 2,9—6; молочного цукру — 4—4,7; мінеральних речовин — 0,7—1; вітаміни А, D, Е, С, РР, групи В, ферменти.

Білки молока належать до групи повноцінних. Їх поділяють на три види: казеїн (у середньому 2,7 %), молочний альбумін (0,4 %), в якому сконцентрована значна кількість триптофану — дуже дійової біологічної речовини, і глобулін (0,2 %), який має антибіотичні та імунні властивості, що захищають організм від інфекції.

Казеїн — складний білок, який міститься у молоці в колоїдному стані у сполуці з кальцієм (у вигляді казеїно-кальцієвої солі). При кип'ятінні він не зсідається, якщо кислотність молока не підвищена. Це дає змогу пастеризувати та стерилізувати молоко. Під впливом молочної кислоти кальцій відщеплюється, а казеїн випадає в осад, утворюючи щільний згусток. Якщо на молоко діє сичужний фермент, воно також зсідається, але осад при цьому містить більшу кількість кальцію. Ці властивості використовують при виробництві кисломолочних продуктів, сичужних сирів.

Альбумін належить до простих білків, він розчиняється у воді.

Глобулін — також простий білок, але у воді не розчиняється.

При нагріванні молока до температури вище 75 °С білки альбумін і глобулін зсідаються і випадають в осад. Ці білки називають "сироватковими". На відміну від казеїну, вони не зсідаються ні за кислотної, ні за сичужної коагуляції. Тому при виготовленні сиру залишаються в молочній сироватці у вигляді найдрібніших часточок.

Жир у молоці міститься у вигляді емульсії з жирових кульок. Кожна кулька оточена білково-лецитиновою оболонкою, яка перешкоджає сполученню їх. Ця властивість дає змогу готувати з молока вершки, морозиво і сухе молоко. Молочний жир містить до 40 % ненасиченої олеїнової кислоти, близько 7 % низькомолекулярних жирних кислот (масляної, капронової, каприлової), які надають жиру специфічного приємного смаку, має м'яку консистенцію, температура плавлення — 25—30 °С,

тому він легко засвоюється організмом людини.

Із жироподібних речовин молоко містить *фосфатиди* (лецитин і кефалін), які мають емульгуючі властивості, і *стеарини* (холестерин і ергостерин).

Молочний цукор (лактоза) міститься в молоці у вигляді дрібних кристаликів. Під дією ферментів лактоза зброджується і утворюється молочна кислота, яка викликає скисання молока. На цьому грунтується виробництво кефіру, кумису, простокваші та інших кисломолочних продуктів.

У кишечнику лактоза поступово всмоктується і як живильне середовище стимулює розвиток молочнокислих мікробів, які, утворюючи молочну кислоту, пригнічують гнильну мікрофлору і запобігають нагромадженню шкідливих речовин, сприяють кращому засвоєнню кальцію та фосфору.

При нагріванні молока до температури 120 °С і вище лактоза вступає в реакцію з білковими речовинами молока, при цьому утворюються сполуки (меланоїдини). Молоко набуває коричневого відтінку. Смак і запах його змінюються.

Молоко містить також солі фосфору, калію, натрію, магнію та мікроелементів цинку, свинцю, кобальту, йоду, фтору та ін.

Гази молока — кисень, водень і вуглекислий газ при нагріванні вивітрюються, тому при кип'ятінні на поверхні молока утворюється піна.

Ферменти молока представлені ліпазою, лактазою, каталазою, редуктазою; вони сприяють кращому травленню й обміну речовин.

Свіже коров'яче молоко на молокозаводі очищають від механічних домішок, потім піддають тепловій обробці для знищення мікроорганізмів і підвищення його стійкості при зберіганні. За способом теплової обробки коров'яче молоко поділяють на пастеризоване і стерилізоване.

Пастеризованим називають молоко, яке піддають обробці при температурі не вище ніж 100 °С, а потім охолоджують. Виробляють пастеризоване молоко із вмістом жиру: 3,5 %, 2,5 і 1,5 %; 3,2 і 6 %; топлене із вмістом жиру 4 і 6 %; білкове — 1 і 2,5 %; з вітаміном С, яке містить 3,2 і 2,5 % жиру, і нежирне.

Стерилізованим називають молоко, яке піддавали обробці при температурі вище ніж 100 °С. Його випускають у пляшках і пакетах із вмістом жиру 3,2 і 3,5 %.

Молоко являє собою однорідну рідину без осаду. Молоко топлене і пастеризоване 4 %-ї і 6 %-ї жирності без вершків. Колір білий з жовтуватим відтінком, топлене — з кремовим, нежирне — з синюватим відтінком. Смак і запах властиві молоку без сторонніх присмаків і запахів. Топлене молоко має виражений присмак пастеризації, білкове — солодкуватий присмак, стерилізоване — із слабким присмаком кип'яченого молока. Кислотність усіх видів молока не вище 21 °Т, молока 3,5 %-ї і 6 %-ї жирності — не вище 20, білкового — не вище 25 °Т.

Не допускаються такі дефекти молока: гіркість, запліснявілість, присмаки і запахи, не характерні для молока, різко виявлені присмаки кормів, забрудненість, тягуча консистенція і кольорові відтінки.

У кулінарії молоко використовують для приготування перших страв, соусів, каш, киселів, омлетів, пряжені, гарячих і холодних напоїв.

Вершки — це найжирніша і цінна щодо поживності частина молока. В них містяться вода — 59—82,2 %; білки — 2,5—3; жири — 10, 20 і 35; лактоза — 3—4 %; вітаміни А, D, Е, РР, С, групи В. Енергетична цінність 100 г вершків 10 %-ї жирності — 118 ккал, 20 %-ї — 205 ккал і 35 %-ї — 337 ккал. Вершки одержують,

сепаруючи незбиране коров'яче молоко в сепараторах, в яких під дією центробіжної сили жир відокремлюється від молока. Вони добре засвоюються організмом людини, а лецитин, що міститься в них, перешкоджає відкладанню солей в судинах. Вершки використовують в лікувальному і профілактичному харчуванні. В кулінарії їх застосовують для приготування кави, какао, солодких страв. Готують також збиті вершки, які подають зі свіжими полуницями, суницями, чорносливом, варенням тощо. Для збивання посуд охолоджують, наливають на третину його об'єму холодні вершки 35 %-ї жирності і збивають доти, поки не утвориться густа пухка і стійка піна. У збиті вершки додають при помішуванні цукрову пудру.

За видом теплової обробки вершки бувають пастеризованими і стерилізованими. Пастеризовані вершки виробляють 10, 20 і 35 %-ї жирності, стерилізовані — 10 %-ї, збиті пастеризовані вершки виробляють з додаванням цукру (18—20 %), какао (не менш як 8 %), ваніліну, плодово-ягідних сиропів і стабілізатора, жирність їх 27—28 %.

Смак і запах вершків мають бути чистими, без сторонніх присмаків і запахів, із слабко вираженим присмаком кип'яченого молока (для пастеризованих) або з вираженим присмаком стерилізації (для стерилізованих). Консистенція однорідна, без грудок жиру і пластівців білка; для збитих — ніжна; для стерилізованих — допускаються невелике відстоювання жиру і невеликий осад на дні пляшки, який зникає після ретельного перемішування. Колір пастеризованих вершків білий з кремовим відтінком, рівномірний по всій масі, стерилізованих — злегка жовтуватий, для збитих — властивий кольору наповнювачів. Кислотність вершків, %: 10 %-ї жирності — 19, 20 %-ї — 18, 35 %-ї — 16.

§ 45. Молочні консерви

Промисловість виробляє також молочні консерви. До них належать згущене і сухе молоко.

Згущене молоко виробляють з високоякісного свіжого молока випаровуванням води з нього і консервуванням цукром або стерилізацією. У згущеному молоці містяться: вода — 26—74 %; білки — 7—11; жир — 0,5—9,5; вуглеводи — 9,5—58,5; мінеральні речовини — 1,5—1,8 % і вітаміни. Згущене молоко випускають таких видів: згущене молоко з цукром, нежирне згущене молоко з цукром, згущене стерилізоване молоко без цукру.

Згущене молоко з цукром повинно мати солодкий смак з присмаком пастеризації; згущене стерилізоване молоко — смак, властивий топленому молоку. Консистенція однорідна, без кристалів молочного цукру. Згущене стерилізоване молоко має консистенцію рідких вершків. Колір білий з кремовим відтінком.

Фасують згущене молоко з цукром у металеві банки, фляги, дерев'яні та фанерно-штамповані бочки. Маркують молочні консерви так само, як і овочеві (індекс молочної галузі промисловості — "М"), в два ряди.

Зберігають при температурі від 0 до 10 °С і 85 %-й відносній вологості повітря до 8 місяців, а в підприємствах масового харчування — 5—10 діб.

У кулінарії використовують згущене молоко так само, як і свіже, а також для виробництва морозива, приготування кремів.

Сухе молоко — це високопоживний продукт, який одержують підсушуванням пастеризованого свіжого коров'ячого незбираного або знежиреного молока з додаванням цукру або без нього. У ньому містяться: вода — 4 %; білки — 25,5; жир — 25; лактоза — 39,4; мінеральні речовини — 6 %.

Сухе молоко виробляють плівковим або розпилювальним способом сушіння.

Плівковий спосіб — згущене молоко наносять тонким шаром на нагріту поверхню вальців, де воно висихає. Плівку сухого молока знімають, охолоджують і перемелюють. Цим способом виробляють в основному знежирене молоко.

Розпилювальний спосіб — попередньо згущене молоко розпилюють у камері за допомогою форсунок або дисків, потім висушують повітрям, нагрітим до температури 150 °С. Молоко, вироблене цим способом сушіння, відрізняється високою якістю і доброю розчинністю.

Сухе незбиране молоко (крім сухого знежиреного молока) поділяють на вищий і І сорти. Смак і запах сухого незбираного молока вищого сорту властиві свіжому пастеризованому молоку при розпилювальному сушінні і перепастеризованому (кип'яченому) — при плівковому сушінні. В молоці І сорту може бути слабкий присмак кормів, у пастеризованому при розпилювальному сушінні — присмак перепастеризації. Консистенція молока вищого сорту — дрібний сухий порошок. Допускається незначна кількість грудочок, які легко розсипаються при механічній дії на них. Колір молока вищого сорту — білий з легким кремовим відтінком, плівкового — кремовий. У молоці І сорту допускаються окремі пригорілі частинки сухого молока. В кулінарії використовують тільки сухе молоко вищого сорту. Розчиняючи сухе молоко у воді, одержують рідке молоко нормальних смакових властивостей, яке називають відновленим. Для цього молочний порошок розтирають у невеликій кількості холодної води, потім додають гарячу до норми і доводять до кипіння. На склянку води (200 мл) беруть 25 г розпилювального молока або 35 г плівкового.

Сухе молоко використовують так само, як і свіже.

§ 46. Кисломолочні продукти

До кисломолочних продуктів належать сметана, сир, вироби з сиру і дієтичні продукти.

Сметана — продукт, який виробляють із пастеризованих вершків (найжирнішої частини молока, яку відокремлюють від молока при сепаруванні його в сепараторах). До вершків додають закваску, приготовлену на чистих культурах молочнокислих бактерій, з наступним дозріванням протягом доби. Сметана містить від 10 до 40 % жиру; 2,4 — 2,8 білка; 2,6 — 3,2 вуглеводів; 54,2 — 82,7 % води; вітаміни А, Е, B_1, B_2, С і РР. Енергетична цінність 100 г сметани 116 — 382 ккал, або 485 — 1598 кДж. Жир сметани добре засвоюється. Вона приємна на смак, поживна і корисна.

У підприємствах масового харчування в основному використовують сметану 30 %-ї жирності. Крім того, випускають сметану 36, 25 і 20 %-ї жирності; Любительську 40 %-ї жирності, яка має щільну консистенцію, не розпливається; дієтичну 10 %-ї жирності, збагачену вітаміном групи В.

Сметану 30 %-ї жирності за якістю поділяють на вищий і І сорти. Сметана вищого сорту білого кольору з кремовим відтінком, смак і запах чисті, з вираженим смаком і ароматом, які властиві пастеризованим продуктам; консистенція однорідна, в міру густа, без крупинок жиру і білка, глянцювата; кислотність сметани 65 — 90 °Т. У І сорті допускається слабко виражений присмак кормів і гіркоти; консистенція недостатньо густа, має нещільні грудочки, легку тягучість; кислотність 65 — 110 °Т. Інші види сметани на сорти не поділяють.

При надходженні сметани в підприємства масового харчування обов'язково перевіряють її якість. Тягучу і забруднену, гірку, кислу сметану, із запахом і присмаком кормів, із сироваткою, що відокремилася, не приймають.

У кулінарії сметану використовують не лише для приготування соусів, її подають як самостійний продукт, а також до перших і солодких страв, бабок, запіканок.

Зберігають сметану при температурі 4–8 °С до 72 год.

Сир — цінний білковий кисломолочний продукт харчування. До його складу входять повноцінний білок (13–18 %), жир (0,6–18 %), молочний цукор (1–1,5 %), мінеральні речовини (1 %), всі вітаміни молока (A, D, E, PP, C, групи B) і вода (64,7–77,7 %). Енергетична цінність 100 г сиру 226 ккал, або 945 кДж.

Білок сиру казеїн містить усі незамінні амінокислоти, які сприятливо діють на жировий обмін, тому сир рекомендується при захворюваннях печінки, нирок, шлунка, атеросклерозі. Сир багатий на кальцій (0,16 %), фосфор, залізо, магній, які необхідні для розвитку молодого організму.

В основу технологічного процесу виробництва сиру покладено молочнокисле бродіння і властивість казеїну молока коагулювати (зсідатися) в кислому середовищі.

Для виробництва сиру використовують пастеризоване і непастеризоване молоко. Сир з непастеризованого (сирого) молока у підприємствах масового харчування використовують для приготування напівфабрикатів, які перед споживанням піддають тепловій обробці.

Сир виробляють кислотно-сичужним і кислотним способами. Для виробництва сиру кислотно-сичужним способом молоко пастеризують, охолоджують до температури 28–35 °С і додають в нього закваску з чистих культур молочнокислих бактерій. Вони викликають молочнокисле бродіння, перетворюючи молочний цукор на молочну кислоту. Білок казеїн зсідається, при цьому утворюється згусток. Щоб одержати щільний згусток, через деякий час після внесення закваски в молоко додають розчин хлористого кальцію і сичужний фермент (його одержують з частини телячого шлунка-сичуга). Після утворення згустка з нього видаляють надмірну вологу. Для цього його нарізують спеціальними дротяними ножами на невеликі кубики, через поверхню яких і виділяється сироватка. Коли шматочки згустка достатньо ущільняться, сироватку зливають, а сирну масу кладуть під прес для повного видалення надлишку сироватки. Потім сир охолоджують до температури 6–8 °С.

При виробництві сиру кислотним способом у молоко додають молочнокислу закваску і залишають для утворення згустка. Для прискорення відокремлення сироватки згусток підігрівають до температури 40–42 °С, потім сирну масу піддають самопресуванню й охолоджують.

Для зниження втрат жиру при виробництві сиру застосовують роздільний спосіб, який полягає в тому, що молоко спочатку сепарують, розділяючи на вершки (50–55 %-ї жирності) і знежирене молоко. З останнього виготовляють нежирний сир прискореним способом, а для доведення його до потрібної жирності до нього додають вершки. Додавання охолоджених вершків до знежиреного сиру знижує температуру його, завдяки чому кислотність сиру не підвищується. Сир, приготовлений таким способом, називають м'яким.

За вмістом жиру сир поділяють на жирний (18 %), напівжирний (9 %), нежирний і м'який дієтичний, а залежно

від якості — на вищий і І сорти, крім дієтичного. Сир вищого сорту повинен мати чисті ніжні кисломолочні смак і запах, ніжну консистенцію, яка може бути неоднорідна. Колір білий з кремовим відтінком, рівномірний по всій масі. В І сорті допускається ледь виражений присмак тари і наявність слабкої гіркоти. Консистенція пухка, мастка, а для нежирного сиру — з незначним відділенням сироватки, розсипчаста. Кислотність жирного сиру вищого сорту — не більш як 200 °Т, напівжирного — 210, нежирного — 220 °Т; кислотність сиру І сорту — відповідно не більш як 225, 240 і 270 °Т.

М'який дієтичний сир має ніжну, однорідну, злегка мастку консистенцію, кисломолочні смак і запах, білий з кремовим відтінком колір, рівномірний по всій масі; кислотність 210 °Т, жирність 11 % або нежирний.

Для тривалого зберігання сир заморожують при температурі 25—30 °С. При розморожуванні швидкозамороженого сиру його структура і консистенція відновлюються.

У кулінарії сир використовують у натуральному вигляді з цукром, цукровою пудрою, сметаною, молоком, а також для приготування сирної маси з різними наповнювачами, для гарячих страв. Напівжирний і нежирний сир використовують для приготування гарячих страв — сирників, запіканок, бабок і начинок для вареників, налисників, пиріжків.

Перед приготуванням гарячих страв невелику кількість сиру добре протирають крізь сито, велику — на протиральній машині, щоб запобігти ущільненню білків при тепловій обробці. Втрати становлять 1—2 % маси. Сир, який подають у натуральному вигляді, не протирають.

Якщо сир містить багато вологи, його загортають у чисту тканину і віджимають під пресом. Для поліпшення аромату в сир додають терту цедру, ванілін. Для приготування страв з нежирного сиру в нього можна додати вершкове масло. Готуючи страви, на 1 кг сиру кладуть 10 г солі, 0,2 г перцю.

Дієтичні кисломолочні продукти

До них належать кисле молоко, ацидофільні продукти, кефір, кумис, кисломолочні напої, які виробляють з пастеризованого незбираного або знежиреного молока сквашуванням його заквасками. Їх готують на чистих культурах молочнокислих бактерій з додаванням або без додавання культур молочних дріжджів. У процесі бродіння лактози утворюється молочна кислота, яка діє на кальцієві солі казеїну. Він відокремлюється з утворенням згустка. При додаванні дріжджів крім молочнокислого бродіння відбувається також спиртове з утворенням спирту і вуглекислого газу.

Молочна кислота, потрапляючи в організм людини, затримує розвиток гнилісних мікроорганізмів і сприятливо діє на процеси травлення. Молочнокислі бактерії утворюють антибіотики, які пагубно діють на хвороботворні мікроорганізми, інтенсивно виділяють ферменти, що прискорюють травлення їжі.

Молочнокислі продукти краще, ніж молоко, засвоюються організмом, містять більше вітамінів С, B_{12}, мають приємний, освіжаючий смак, збуджують апетит, сприятливо діють на нервову систему, дихальні шляхи. Їх використовують при лікуванні недокрів'я, туберкульозу, захворювань кишок, шлунка.

Кисле молоко виробляють з пастеризованого, стерилізованого незбираного або знежиреного молока сквашуванням закваскою чистих культур молочнокислих бактерій. Залежно від виду закваски і сировини розрізняють кіль-

ка видів кислого молока: звичайне, мечниковське, ацидофільне, Південне, ряжанка, варенець.

Кисле молоко виробляють з різними добавками — цукром, ваніліном, корицею, фруктово-ягідними соками тощо.

Вміст жиру в мечниковському кислому молоці й ряжанці — 6 %, у інших видах — 3,2; білків — 2,8, вуглеводів — 4 %. Енергетична цінність 100 г кислого молока звичайного 58 ккал, або 243 кДж, мечниковського — 83 ккал, або 347 кДж.

Рекомендують кисле молоко при недокрів'ї. Систематичне споживання його корисне при атеросклерозі, гіпертонії, деяких захворюваннях печінки і нирок. Воно нормалізує обмін речовин, особливо жировий. Ацидофільне кисле молоко використовують при дизентерії, хворобі нирок, черевному тифі.

Доброякісне кисле молоко повинно мати чисті кисломолочні смак і запах, без сторонніх, не властивих продукту присмаків і запахів. У кислому молоці Південному допускається спиртовий присмак, у варенці й ряжанці — пастеризації. Колір молочно-білий, ряжанки і варенця — кремовий з буроватим відтінком. Згусток у міру щільний, стійкий, незрушений, без газоутворення, на поверхні допускається незначне виділення сироватки (не більш як 3 % від об'єму), у варенці й ряжанці допускається наявність молочних плівок. У ацидофільному і Південному кислому молоці згусток злегка тягучий. Кислотність кислого молока 80—110 °Т, Південного — 90—140, ряжанки — 75—100 °Т.

Різновидом кислого молока є напій Сніжок. Його виготовляють солодким і плодово-ягідним. За консистенцією він нагадує рідку сметану. Кислотність 80—110 °Т. Жирність солодкого напою не менш як 3,4, плодово-ягідного — 3 %.

Ацидофільні продукти мають високі лікувальні властивості, оскільки ацидофільна паличка легко приживається в кишках, пригнічує ріст патогенних бактерій. Ацидофільні продукти виготовляють в такому асортименті: ацидофільне (з пастеризованого молока, яке сквашують чистими культурами ацидофільної палички), ацидофільно-дріжджове молоко (крім ацидофільної палички додають дріжджі), ацидофілін (з молока, яке зброджують чистими культурами ацидофільної палички, молочнокислого стрептокока з додаванням кефірної закваски). Ацидофільно-дріжджове молоко використовують при лікуванні туберкульозу, ацидофільне — дизентерії та черевного тифу.

Консистенція ацидофільних напоїв має бути однорідною, такою, як рідка сметана, може бути в'язкою або тягучою, з незначним відокремленням сироватки (не більш як 3 % від об'єму). Смак і запах чисті, кисломолочні, специфічні, приємні, освіжаючі, злегка гострі, з легким дріжджовим запахом. Колір молочно-білий або світло-кремовий, рівномірний по всій масі. Вміст жиру 1—3,2 %, цукру (в солодких) — не менш як 5—6 %, кислотність — 75—130 °Т.

Кефір виробляють з пастеризованого молока сквашуванням закваскою з кефірних грибків, які зумовлюють молочнокисле і спиртове бродіння. Кефір виробляють в такому асортименті: жирний (вміст жиру 3,2 %), підвищеної жирності (вміст жиру 6 %), нежирний і вітамінізований (з додаванням вітаміну С). Талліннський кефір випускають 1 %-ї жирності та нежирний, фруктовий — 1 %-ї, 2,5 %-ї жирності та нежирний з додаванням плодових або ягідних сиропів.

Кефір корисний при лікуванні ожиріння, атеросклерозу, гіпертонії, цукрового діабету, при захворюваннях печінки, нирок. Він збуджує апетит, угамовує спрагу, добре засвоюється організмом. Енергетична цінність 100 г кефіру жирного 59 ккал, або 247 кДж.

Кефір повинен мати чистий, кисломолочний, освіжаючий, злегка гострий, специфічний смак, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція однорідна, нагадує рідку сметану. Допускаються бульбашки газу і не більш як 2 % сироватки, що відокремилася. Колір кефіру молочно-білий, злегка кремовий. Кислотність 85 – 120 °Т.

Кумис виробляють із свіжого кобилячого або знежиреного коров'ячого молока, яке сквашують чистими культурами болгарської та ацидофільної паличок з додаванням дріжджів. Це продукт змішаного бродіння. При його виробництві накопичуються молочна кислота, спирт і вуглекислий газ, синтезуються вітаміни групи В, антибіотичні речовини, які пригнічують діяльність хвороботворних мікробів, у тому числі туберкульозної палички. Кумис збуджує апетит, активізує роботу серця, судин, підвищує працездатність, поліпшує засвоєння їжі. Він корисний для хворих на туберкульоз легенів, при низькому артеріальному тиску, недокрів'ї, авітамінозі, шлунково-кишкових захворюваннях.

Кумис має характерні кислоспиртові смак і запах, сметаноподібну консистенцію, з бульбашками газу. Колір молочно-білий.

§ 47. Морозиво

Морозиво — це поживний, освіжаючий, солодкий продукт, який виробляють методом збивання і заморожування підготовленої рідкої суміші. Виготовляють морозиво з молока, молочних і яєчних продуктів, цукру, меду, плодів. Як стабілізатори використовують агароїд, крохмаль картопляний, харчовий желатин, а як смакові та ароматичні речовини — какао порошок, шоколад, каву натуральну, чай, горіхи, ваніль, корицю.

Морозиво містить: воду — 56 – 71 %; білки — 3 – 3,5; жир — 2,8 – 20; вуглеводи — до 23; мінеральні речовини — 0,5 – 0,9 %; вітаміни. Енергетична цінність 100 г морозива — 122 – 268 ккал, або 520 – 1121 кДж, засвоюваність — 95 – 98 %.

За хімічним складом і технологією виробництва морозиво поділяють на основне і любительське; за термічним станом — м'яке (температурою –5...–7 °С) і загартоване (температурою –12 °С); за розфасовкою — розважене і фасоване.

До **основних видів** належать *морозиво на молочній основі* — молочне, вершкове, пломбір, а також з наповнювачами, глазуроване, з вафлями; *на плодово-ягідній основі* (Малинове, Полуничне, Лимонне, Яблучне); *ароматичне* на основі цукрового сиропу з добавкою харчових есенцій і олій (Вишневе, Малинове, Полуничне).

Любительські види морозива відрізняються зниженим вмістом жиру, більш різноманітною сировиною, підвищеною пухкістю. Залежно від сировини, яку використовують для приготування, розрізняють *морозиво на молочній основі; на плодово-ягідній та овочевій основі; із використанням курячих яєць; морозиво спеціального призначення* (з ксилітом, сорбітом); *морозиво, що містить в собі кондитерський жир.*

А с о р т и м е н т: Щербет, Абрикоси з вершками, Гоголь-моголь, Аромат чаю, Дієтичне, Цитрусове, Новинка, Томатне, Освіжаюче та ін.

М'яке морозиво є різновидом основних видів морозива. Це продукт кремовидної консистенції, з ніжною структурою, невисокої пухкості, без способу загартування. За смаковими якостями воно ліпше загартованого. Виготовляють його в місцях споживання, подають з десертними добавками (фото 3).

Асортимент: Молочне, Вершкове, Вершкове шоколадне, Вершкове кавове та ін.

Морозиво основне і любительське може бути вкрите шоколадною, молочно-шоколадною, горіховою, плодово-ягідною глазур'ю.

Смак і аромат морозива повинні бути чистими, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція однорідна по всій масі; для загартованого — досить щільна; для м'якого — кремоподібна, ніжна, без помітних кристаликів льоду, грудочок жиру і стабілізатора. Колір однорідний, характерний для виду морозива. Глазур рівномірно розподілена по поверхні морозива і становить не менше ніж 18 % його маси. Кислотність не більш як 22—24 °Т, з добавкою плодів, ягідне більше 50 °Т, плодово-ягідне і ароматичне — не більше 70 °Т, жиру в морозиві молочному — 2,8—3,5 %, вершковому — 8—10, пломбирі — 12—15, сарахози — 14—27 %.

Не допускається до реалізації морозиво з гірким, кислим, солоним присмаком, розм'якшене, забруднене, з дефектами упаковки.

Зберігають загартоване морозиво при температурі не вище 12 °С протягом 2—5 днів.

§ 48. Сири

Сир твердий — продукт високої харчової цінності, оскільки містить усі основні поживні речовини молока. Він є важливим джерелом солей кальцію і фосфору, тому його використовують у харчуванні хворих на туберкульоз і людей з переломами кісток. Сир містить вітаміни B_1, B_2, B_{12}, H, E, A, D, повноцінні білки (17—26 %), жири (19—32 %). Енергетична цінність сирів висока (208—400 ккал, або 870—1674 кДж, на 100 г). Сир збуджує апетит, тому його використовують як закуску перед їжею і рекомендують вживати при недокрів'ї, захворюваннях шлунка, нирок, печінки.

Сири тверді виробляють з молока методом зсідання білків з наступною обробкою і дозріванням згустка.

За способом зсідання білків молока сири поділяють на сичужні і кисломолочні. При виробництві сичужних сирів для звертання молока використовують сичужний фермент, а при виробництві кисломолочних — молочнокислу закваску.

Залежно від консистенції, вмісту вологи і технології виробництва сири поділяють на тверді та м'які, а за жирністю — на 45 % і 50 %-ні, рідше виробляють 20 % і 30 %-ні сири.

Крім сирів сичужних м'яких і твердих кисломолочних випускають розсольні та плавлені (рис. 99).

Тверді сичужні сири (містять 42—48 % води):

Голландський — круглий по 2—2,5 і 0,4—0,5 кг, у вигляді бруска по 5—6 і 1,5—2 кг. Цей сир має чисті, добре виражені смак і запах з наявністю гостроти і легкої кислуватості. Тісто пластичне, злегка крихке на згині. Колір від білого до блідо-жовтого. Очка дрібні, округлої, злегка сплюснутої або кутової форми.

Костромський — має форму низького циліндра. Консистенція ніжніша, ніж у Голландського сиру, злегка еластична.

Ярославський — має форму високого циліндра. Смак кислуватий.

Степовий — виробляють у вигляді бруска з квадратною основою. Смак гострий, тісто злегка крихке на згині.

Швейцарський — має форму низького циліндра по 50—100 кг. Кірочка міцна, злегка шершава, з сухим нальотом сірувато-білого кольору. Смак і аромат чисті, солодкуваті. Тісто пластичне. Колір від білого до жовтуватого.

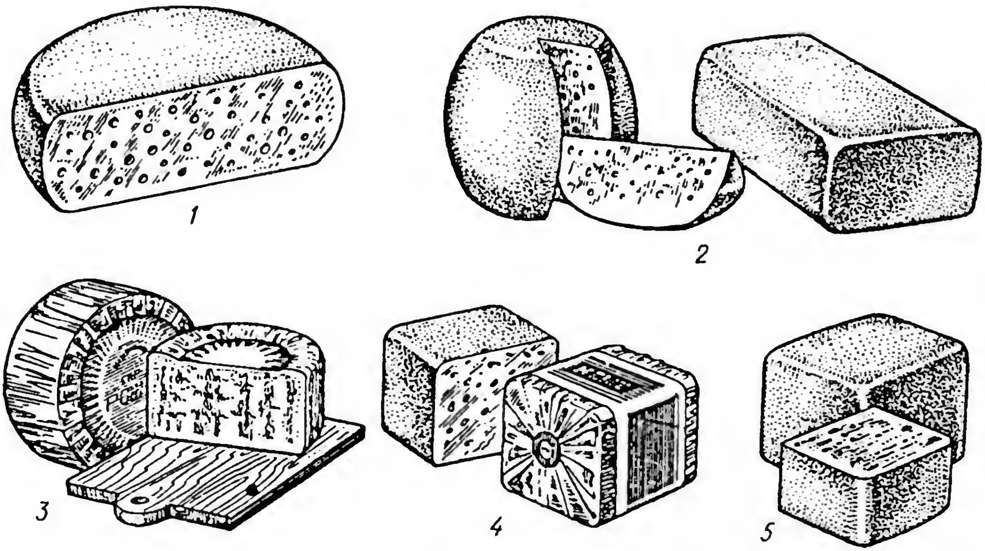


Рис. 99. Сири:
1 — швейцарський; *2* — голландський; *3* — рокфор; *4* — дорогобузький; *5* — бринза

На розрізі крупні очка округлої або овальної форми.

Алтайський — випускають у вигляді низького циліндра масою 12—18 кг. Він подібний до Швейцарського сиру за смаком, ароматом і консистенцією.

М'які сичужні сири (містять 46—60 % води):

Дорогобузький — має форму куба; Мединський — прямокутного бруска; Смоленський і Дорожній — форму низьких циліндрів. Кірочка цих сирів вкрита слизом від блідо-жовтого до жовто-червоного кольору. Смак гострий, аміачний. Перед використанням сири обчищають від слизу.

Рокфор — має форму низького циліндра, смак гостросолоний, перцевий. Консистенція ніжна, масляниста, злегка крихка. Колір від білого до жовтуватого з синьо-зеленою плісенню.

Розсольні сири. В Україні з них поширені сулугуні й бринза, які мають великий попит у населення. Бринзу готують переважно з овечого молока (інколи до овечого молока додають також коров'яче). Вона дозріває і зберігається в розсолі, тому має гостросолоний смак. Готують її різної жирності — 30, 40 і 45 %. Вологість її коливається від 54 до 57 %, вміст солі доходить до 6—8 %. Смак бринзи кисломолочний, з легким запахом, властивим овечому молоку.

Бринзу, яка довго лежала в розсолі, перед вживанням слід залити гарячою водою і залишити на 5—10 хв. Після цього вона стає не такою солоною і набуває ніжної, характерної для неї консистенції.

Вживання бринзи дуже різноманітне: з неї роблять бутерброди, тертою бринзою пересипають галушки, їдять з мамалигою та з млинцями, готують начинки для пиріжків.

Плавлені сири — Янтар, Дружба, Літо, Шоколадний, Кавовий, Костромський.

Не дозволяється приймати сири, які мають сторонні домішки і пошкоджені підкірочковою плісенню.

ЯЙЦЯ І ЯЄЧНІ ПРОДУКТИ

§ 49. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць

Яйця здавна були традиційною слов'янською їжею. Вони є символом відродження природи і весни, тому жоден Великдень не відбувався без крашанок та писанок, а великодні частування завжди починалися з розрізання свяченого яйця.

Залежно від виду птиці розрізняють яйця курячі, качині, гусячі, індичі. Яйця водоплавної птиці для приготування страв не використовують, оскільки вони можуть бути джерелом інфекційних захворювань.

Яйце — в основному білковий продукт дуже високої харчової і біологічної цінності, оскільки у ньому містяться всі поживні речовини, які потрібні для життєдіяльності людини. До складу яйця входять білки (12,6 %), жири (11,5 %), вуглеводи (0,6—0,7 %), мінеральні речовини (1,0 %), вода (74 %), вітаміни A, D, групи B, PP, холін. Енергетична цінність 100 г курячих яєць 157 ккал, або 657 кДж. За поживністю яйце можна прирівняти до 40 г м'яса або 200 г молока.

Яйце складається з шкаралупи (12 %), білка (56 %) і жовтка (32 %). Під шкаралупою знаходиться щільна шкаралупна оболонка, потім білкова оболонка. Ці оболонки захищають яйце від попадання мікрофлори. На тупому кінці яйця між шкаралупною і білковою оболонкою розміщена повітряна камера. При зберіганні яєць вона збільшується, оскільки всихає вміст яйця.

Білок складається з кількох шарів прозорої тягучої, майже безбарвної маси, яка при збиванні утворює піну. Найщільніший білок розміщений в середині яйця, а найміцніший (градинки) утримує жовток у центрі яйця. Жовток — це густа маса, яка складається із світлих і темних шарів, що чергуються між собою, зверху покритий тонкою оболонкою.

Хімічний склад білка і жовтка неоднаковий. До складу білкової частини входять білки (10,8 %), найціннішими з яких є овоальбумін і кональбумін, що містять усі незамінні амінокислоти у співвідношеннях, які наближаються до оптимальних, тому ці білки легко (на 98 %) засвоюються організмом людини. Білок овоальбумін забезпечує добру розчинність яєчного білка у воді, овоглобулін здатний при збиванні утворювати піну, овомуцин стабілізує піну, лізоцим має бактерицидні властивості, які зникають при старінні яєць. Із вуглеводів (0,9 %) у білку яйця міститься глюкоза, із мінеральних речовин — натрій, калій, фосфор, магній, кальцій, залізо та ін. Білок бідний на жири (0,03 %), містить вітаміни групи B.

Жовток — найцінніша частина яйця, він багатий на білки (16,2 %) й жири (32,6 %), у ньому містяться вуглеводи (галактоза і глюкоза), мінеральні речовини ті самі, що й в білку яйця, вітаміни D, E, PP і групи B. Жовтого кольору жовтку надає наявність у ньому каротину, з якого в організмі утворюється вітамін A.

Яйця містять білок авідин, який зв'язує вітамін H (біотин), регулює нервово-рефлекторну діяльність, утворюючи авідинобіотиновий комплекс. При цьому біотин втрачає свою активність. При тепловій обробці цей комплекс розпадається на складові частини. Тому споживання сирих яєць небажане, оскільки може виникнути H-авітаміноз.

Другий яєчний білок овомукоїд пригнічує дію трипсину (ферменту підшлункової залози), тому сирі яйця не тільки погано засвоюються, а й утруднюють засвоєння інших продуктів. Крім того, білки їх частково всмоктуються

повністю неперетравленими, а це призводить до алергічних захворювань, особливо у дітей. При тепловій обробці цю антиферментну дію овомукоїд втрачає, а при збиванні яєчних білків вона значною мірою послаблюється.

Білок лізоцим, якому властива антимікробна дія, при недотриманні режиму зберігання може посилити ріст мікроорганізмів, і яйця можуть стати джерелом важких токсикоінфекцій.

Яйця містять багато жиру, який сконцентрований переважно в жовтку у вигляді емульсії. Жир має низьку температуру плавлення (34 – 39 °С) і добре засвоюється організмом людини, оскільки в ньому містяться ненасичені жирні кислоти (олеїнова, арахідонова, лінолева та ін.). Крім того, у жовтку міститься велика кількість холестерину (1,6 %), який прискорює атеросклеротичні процеси. Тому кількість страв, які містять яйця, у раціоні харчування людей похилого віку слід обмежувати.

§ 50. Класифікація яєць

У підприємствах масового харчування для приготування страв використовують курячі яйця і продукти їх переробки: меланж і яєчний порошок.

Яйця курячі харчові залежно від строку зберігання, якості і маси поділяють на дієтичні, які надходять і реалізуються до 7 діб після знесення (масою не менш як 44 г), і столові, що надходять через 7 діб після знесення (масою 44 г і більше).

Столові яйця залежно від способу і строку зберігання поділяють на свіжі, холодильникові і вапновані.

До свіжих належать яйця, які зберігалися при температурі від 1 до 2 °С не більш як 30 діб після знесення; холодильникові — це яйця, які зберігалися при температурі від 1 до –2 °С понад 30 діб; вапновані — це ті, що зберігалися у розчині вапна незалежно від строку зберігання.

Дієтичні яйця залежно від маси, а столові залежно від маси і якості поділяють на I і II категорії. Яйця всіх видів і категорій повинні мати чисту, цілу і міцну шкаралупу, у яєць II категорії (крім дієтичних) допускається незначне забруднення. Якість яєць визначається просвічуванням їх на овоскопі.

Дієтичні яйця мають міцний, ледь помітний жовток, який знаходиться в центрі і не переміщається. Білок щільний, просвічується. Повітряна камера нерухома, висотою не більш як 4 мм, маса яйця I категорії — не менш як 54 г, II категорії — не менш як 44 г.

Свіжі, холодильникові і вапновані яйця I категорії мають міцний, малопомітний жовток, допускається незначне відхилення його від центрального положення. Білок щільний, просвічується, у холодильникових і вапнованих допускається недостатньо щільний. Висота повітряної камери у свіжих яєць не більш як 7 мм, у вапнованих і холодильникових — не більше 11 мм. Маса яєць не менше 48 г.

У цих самих видів яєць II категорії жовток послаблений, ясно видимий, легко переміщається, білок слабкий, просвічується, допускається водянистий. Висота повітряної камери не більше 13 мм. Маса яйця не менш як 44 г.

На кожному дієтичному яйці має бути штамп, де вказуються число, місяць знесення, вид і категорія.

Яйця, які мають масу менше 43 г, випускають під назвою "дрібне"; доброякісні яйця із забрудненою шкаралупою — під назвою "забруднене". Їх використовують у підприємствах масового харчування.

Залежно від наявності дефектів яйця відносять до харчового неповноцінного (використовують при виробництві кондитерських і булочних виробів) і технічного браку.

До харчових неповноцінних належать яйця, які мають дефекти: тріщини, м'ятий бік, виливка (часткове змішування жовтка з білком), присихання жовтка до шкаралупи, посторонній запах, який легко вивітрюється.

До технічного браку належать: красюк (повне змішування жовтка і білка), кров'яне кільце (на поверхні жовтка при просвічуванні видно кровоносні судини), велика пляма (пляма під шкаралупою загальним розміром більше 1/8 поверхні яйця, яка утворюється колоніями плісняви і бактерій), тумак (при просвічуванні яйце непрозоре, має неприємний запах), міражні яйця (вилучені з інкубатора як незапліднені).

Найціннішими для харчування є дієтичні і свіжі яйця, з яких готують багато смачних і поживних страв. Їх вживають сирими, вареними, смаженими і запеченими, вони входять до складу різноманітних бабок, запіканок, соусів, салатів. Холодильникові і вапновані яйця використовують в основному при виробництві кондитерських і булочних виробів.

Упаковують яйця окремо за видами і категоріями в дерев'яні ящики по 360 або 720 шт., а також у картонну тару. Дієтичні яйця упаковують у коробки по 10 шт.

Зберігають яйця в холодильній камері при температурі 2 °С з 1 травня до 1 вересня протягом 9 днів, з 1 вересня до 30 квітня — 6 днів.

Рецептури збірника складені з розрахунку використання столових курячих яєць II категорії масою 46 г з відходом на шкаралупу, стікання і втрати 12,8 %. Виходячи з цього, в рецептурах маса сирих і варених яєць (без шкаралупи) передбачена 40 г при співвідношенні жовтка і білка 35 і 65 % відповідно.

§ 51. Продукти з перероблених яєць

Яєчний меланж — це суміш яєчних білків і жовтків (без шкаралупи), перемішаних, профільтрованих, пастеризованих, охолоджених і заморожених при температурі −18 °С у металевих банках по 5,8 і 10 кг. Меланж зберігають замороженим при температурі від −9 до −10 °С і відносній вологості повітря 80−85 % до 8 місяців.

З меланжу готують страви, що не потребують відокремлення жовтка і білка (пряженю, запіканки, вироби з тіста). Щоб замінити одне яйце масою нетто 40 г, потрібно взяти 40 г меланжу (1 : 1).

Яєчний порошок — це висушена суміш білків і жовтків. Зберігають його при кімнатній температурі і відносній вологості повітря 65−75 % протягом 6 міс., а при температурі 2 °С і відносній вологості повітря 60−70 % — 2 роки з дня виготовлення. Використовують яєчний порошок для тих самих страв, що й меланж. Для заміни одного яйця масою нетто 40 г беруть 11,2 г яєчного порошку (1 : 0,28).

§ 52. Підготовка яєць і продуктів переробки їх до кулінарної теплової обробки

Перед використанням яйця обов'язково обробляють. Для цього виділяють окреме приміщення, де встановлюють стіл з овоскопом для перевірки якості і чотири промарковані ванни для санітарної обробки їх. Яйця, звільнені від упаковки і перевірені на якість овоскопом, укладають у решітчасту корзину або відро з отворами і поміщають у першу ванну, де витримують у теплій воді 10 хв, у разі потреби яйця миють волосяними щітками, потім корзину (відро) з яйцями переносять у другу ван-

ну з 0,5 %-м розчином кальцинованої соди і витримують 5—10 хв. У третій ванні яйця дезінфікують 2 %-м розчином хлорного вапна протягом 5 хв, у четвертій — ополіскують проточною холодною водою. Після промивання яйця викладають на лотки або в інший чистий посуд.

Якщо окремого приміщення для обробки яєць у підприємстві немає, яйця обробляють у доготівельному цеху. Їх миють у ванні або в посуді, а дуже забруднені протирають сіллю. Сіль використовують тільки столову дрібного помелу (0,25 г солі на 1 яйце).

Меланж розморожують безпосередньо перед використанням у такій кількості, яка потрібна для приготування певних страв, оскільки після розморожування він швидко псується. Банки з меланжем обмивають і розморожують при кімнатній температурі або у воді з температурою не вище 50 °С, потім їх обтирають, відкривають, меланж ретельно перемішують дерев'яною кописткою, проціджують і негайно використовують.

Яєчний порошок перед використанням просіюють крізь сито і розводять теплою водою або молоком (на 1 кг порошку беруть 3,5 л води), розмішують дерев'яною кописткою і витримують 30 хв для набрякання, потім відразу використовують. Зберігати розведений яєчний порошок не рекомендується, оскільки він швидко псується.

ХАРЧОВІ ЖИРИ

За походженням і видом сировини жири поділяють на тваринні (масло коров'яче, тваринні топлені жири), рослинні (рослинні олії), комбіновані (маргарин, кулінарні жири). За консистенцією жири бувають рідкі та тверді.

§ 53. Характеристика тваринних жирів

Масло коров'яче — це концентрат молочного жиру, який дістають у процесі обробки вершків. Дуже поживний продукт, що містить 45—98 % жиру, до складу якого входять низькомолекулярні насичені та біологічно цінні ненасичені жирні кислоти. Температура плавлення масла коров'ячого 28—34 °С. Воно добре засвоюється (на 96—98 %). Виробляють вершкове і топлене коров'яче масло.

Вершкове масло містить такі самі речовини, що й молоко, але в іншому відношенні, %: жир — 45—82,5; білки — 0,6—5,1; лактоза — 0,6—1,8; вода — 15,7—35; вітаміни А, D, Е, групи В.

Розрізняють такі види вершкового масла: несолене, солене, Вологодське, Любительське, Селянське, бутербродне, дієтичне, з наповнювачами (шоколадне, медове, фруктово-ягідне).

У кулінарії вершкове масло використовують для приготування бутербродів, заправляння каш, гарнірів, соусів, молочних супів, смаження сирників, омлетів, інколи птиці.

Топлене масло виробляють з вершкового, яке має дефекти, або із зачисток масла перетоплюванням. Воно містить не менш як 98 % жиру і не більш як 1 % вологи. Топлене масло використовують для заправляння варених макаронних виробів, овочів, додають у тісто.

Тваринні топлені жири виробляють з жиру-сирцю або кісток тварин.

Розрізняють такі види топлених жирів: яловичий, баранячий, свинячий, кістковий, збірний, курячий, гусячий, качиний.

Топлені жири, за винятком збірного, випускають вищого і I сортів, а жир птиці — I і II сортів.

Топлені жири мають різну консистенцію, температуру плавлення і засвоюваність. До тугоплавких належать яловичий (температура плавлення 42–52 °С), баранячий (температура плавлення 44–55 °С). Засвоюваність їх відповідно 80–94 і 80–90 %.

Свинячий жир має температуру плавлення 36–42 °С, засвоюваність 96–98 %, кістковий — відповідно 35–44 °С і 92–97 %.

Використовують тваринні топлені жири для пасерування овочів, смаження м'яса, птиці і виробів з них.

§ 54. Характеристика рослинних жирів

Олії одержують витягуванням: з насіння олійних рослин (соняшнику, льону, гірчиці, арахісу, сої); з м'якоті плодів (маслин, кокосових і олійних пальм, горіхів) і відходів харчового виробництва, що містять олії (зародків кукурудзи та інших зернових культур, плодових кісточок).

Після витягування олії із сировини її очищають. Залежно від способу очищення олії поділяють на рафіновані, гідровані, нерафіновані.

Рафіновані — олії, з яких видалені ароматичні речовини. Вони прозорі, без запаху.

Нерафіновані — олії, які пройшли механічне очищення (фільтрування, центрифугування або відстоювання). Вони мають інтенсивне забарвлення.

Гідровані — олії, які пройшли механічну обробку і гідратацію (видалення білкових і слизистих речовин). Вони мають менш інтенсивне забарвлення, слабкіше виражені смак і запах.

Рослинні олії містять 99,9 % жиру, 0,1 % води, добре засвоюються (на 95–98 %). Їх використовують у кулінарії для смаження риби, овочів, заправляння салатів.

§ 55. Характеристика комбінованих жирів

Комбіновані жири — це маргарин і кулінарні жири.

Маргарин — високоякісний жир, подібний до вершкового масла за смаком, кольором, ароматом, консистенцією, вмістом жирів, білків, вуглеводів. Основною складовою частиною маргарину є саломас (гідрогенізований жир). Крім того, в рецептуру маргарину входять рідкі рослинні олії (соняшникова, кукурудзяна та ін.), тваринні жири (яловичий, свинячий, коров'яче масло), молоко коров'яче (натуральне або сухе), кухонна сіль, цукор, какао порошок, ванілін, барвники і емульгатори (для одержання стійкої емульсії), лимонна кислота, ароматичні речовини. Для підвищення біологічної цінності маргарину в нього додають вітаміни А, Е.

Маргарин містить не менш як 82 % жиру, не більш як 17 % води, 1 % вуглеводів, 0,3 % білків. Температура плавлення маргарину 27–33 °С, засвоюваність — 94–97 %.

Залежно від призначення і рецептури маргарин поділяють на різні групи і види.

Розрізняють маргарини столові: столовий молочний, столовий Новий, Ера, вершковий, вершковий Новий; марочні — Екстра, Особливий, Слов'янський і столові — Російський, Любительський. Марочні використовують для бутербродів, вершковий — для заправляння кулешиків, молочних юшок, соусів, гарнірів, приготування тіста, молочний столовий — для пасерування овочів, для тіста.

Крім того, випускають маргарини для промислової переробки і підприємств масового харчування — кондитерський, молочний, кондитерський вершковий, тощо; маргарини із смаковими добавками — шоколадний, молочний, шоколадний вершковий, шоколадний новий.

Використовують ці маргарини для приготування бутербродів і кондитерських виробів.

Кулінарні жири — це безводна суміш саломасу з рафінованими рідкими рослинними оліями (соняшниковою, соєвою та ін.) і топленими тваринними жирами (яловичим, баранячим, свинячим). Як наповнювачі використовують вітаміни А, барвники, антиокислювачі та інші речовини.

Кулінарні жири містять 99,7 % жиру і 0,3 % води. Температура плавлення жирів 28—36 °С, засвоюваність — 96,5 %. Залежно від призначення і складу випускають кілька видів кулінарних жирів: сало рослинне, гідрожир, жири Український, Білоруський, фритюрний — чистий рослинний саломас.

Жири Український, Білоруський, фритюрний використовують для фритюру, інші — для пасерування овочів, смаження м'яса і риби.

Більшість жирів мають специфічний аромат, смак, колір і впливають на органолептичні показники готових страв. Наприклад, риба погано поєднується з тваринними жирами і добре з рослинними оліями. Тваринні жири з високими температурами плавлення і застигання погано гармонують з холодними стравами.

ПРОДУКТИ З ПЕРЕРОБЛЕНОГО ЗЕРНА

§ 56. Асортимент, характеристика і харчова цінність круп

Крупа — це ціле або подрібнене зерно, яке повністю або частково звільнене від оболонок, алейронового шару, зародка. Крупи належать до важливих харчових продуктів, оскільки містять білки (в основному повноцінні), вуглеводи (найбільше крохмалю), жири (складаються з ненасичених жирних кислот), мінеральні речовини (фосфор, калій, магній), вітаміни (B_1, B_2, B_6, PP, E).

Рис — найбільш калорійний продукт, який містить: крохмаль — 93,7 %; білки — 7,0; жир — 0,6; клітковину — 0,4 %. Енергетична цінність 100 г рису 323 ккал, або 1351 кДж. Випускають шліфований (має шорстку поверхню, яка вкрита борошном), полірований (поверхня гладенька, блискуча) і подрібнений шліфований. Рис шліфований і полірований поділяють на вищий, І і II сорти. Використовують для приготування розсипчастих і в'язких каш, бабок. Подрібнений шліфований рис на сорти не ділять. Використовують для приготування кулешиків, в'язких і рідких каш, запіканок.

Рис варять 45—50 хв, він збільшується в об'ємі в 6—7 разів.

Гречана крупа — продукт високої харчової цінності, який містить: крохмаль — 63,7 %; білки — 12,6; жир — 2,6; клітковину — 1,1 %; значну кількість мінеральних солей, зокрема калію, фосфору, заліза, вітаміни B_1, B_2, PP, E. Енергетична цінність 100 г крупи 329 ккал, або 1377 кДж.

Гречана крупа надходить у вигляді цілого ядра і проділу та цілого ядра і проділу, що швидко розварюються (їх виробляють після пропарювання зерна). Проділ — це розколені ядра непропареної і пропареної гречки (проділ швидко розварюється). Використовують для приготування в'язких каш і виробів з них та перших страв. Цілі пропарені ядра зерна мають кремовий або зеленкуватий колір, консистенція борошниста, розварюються протягом 40—50 хв. Пропарені ядра зерна мають коричневий колір з різними відтінками, розварюються за 25 хв і збільшуються в об'ємі у 5—6 разів. З гречаної крупи готують розсипчасті каші, гарніри, перші страви, начинки, крупники.

Пшоно шліфоване містить: крохмаль — 64,8 %; білки — 12; жир — 2,9;

клітковину — 0,7 %. Енергетична цінність 100 г пшона 334 ккал, або 1397 кДж. Пшоно виробляють трьох сортів: вищого, I і II.

Залежно від сорту колір пшона буває світло- або яскраво-жовтий, консистенція від борошнистої до скловидної. Скловидне пшоно з великим ядром і яскраво-жовтого кольору вважають кращим. У кулінарії пшоно використовують для приготування каш, запіканок, бабок, начинок. Його варять 40—50 хв, при цьому воно збільшується в об'ємі в 6—7 разів.

Крупу манну одержують при сортових помелах пшениці на борошно відсіюванням. Залежно від сортів пшениці (м'яка, тверда) розрізняють манну крупу марок М (з м'якої пшениці), Т (з твердої пшениці) і МТ (із суміші м'якої і твердої пшениці).

Крупа марки М непрозора, білого кольору, покрита борошном. Її використовують для варіння каш (в'язких і рідких), приготування сластьонів.

Крупа групи Т напівпрозора, жовтого кольору, з гострими гранями. З неї готують перші страви, начинки.

Крупа марки МТ білого кольору, непрозора, вкрита борошном, з напівпрозорою ребристою крупкою кремового кольору. З неї готують в'язкі каші і вироби з них.

Манна крупа містить: крохмаль — 70,3 %; білки — 11,3; жир — 0,7 %; вітаміни B_1, B_2. Енергетична цінність 100 г крупи 326 ккал, або 1364 кДж. Вона швидко розварюється (за 10—15 хв) і добре засвоюється організмом, тому її широко використовують в дитячому і дієтичному харчуванні.

Полтавську крупу виробляють із пшениці чотирьох номерів: 1 — цілі зерна, видовженої форми, із заокругленими кінцями; 2, 3, 4 — подрібнені зерна, частково шліфовані, округлої форми. Використовують для приготування каш, бабок, перших страв. Розварюються ці крупи протягом однієї години, збільшуються в об'ємі в 4—5 разів.

Крупу Артек дістають подрібненням твердих сортів пшениці. З них готують в'язкі каші, бабки. Крупа розварюється за 60 хв, збільшується в об'ємі в 4—5 разів.

Перлова крупа містить: крохмаль — 65,7 %; білки — 9,3; жир — 1,1 і клітковину — 1 %. Виробляють із зерна ячменю. Після шліфування і полірування дістають крупи п'яти номерів: 1, 2, 3, 4, 5. Крупи № 1 і 2 мають видовжену форму із заокругленими кінцями у вигляді цілих зерен або крупноподрібнених. Ці крупи містять велику кількість білків (9,3 %) і клітковини (1 %). Розварюються крупи № 1 і 2 довго (60—90 хв), тому їх рекомендується попередньо замочувати у холодній воді на 2—3 год для набухання. Використовують для приготування каш.

Крупи № 3—5 мають округлу форму, білого або жовтуватого кольору, інколи із зеленуватим відтінком. Розварюються протягом 60 хв.

Перлова крупа при варінні збільшується в об'ємі в 5—6 разів. З перлових круп № 1—3 готують перші страви, каші, з крупів № 4, 5 — каші, гарніри, зрази.

Ячна крупа виробляється із зерен ячменю з подрібненням їх. Крупинки бувають різної форми і величини з гострими гранями, білого кольору з жовтуватим, зеленкуватим або сіруватим відтінком. Вони розварюються за 40—45 хв. З них готують каші. У крупах з ячменю багато крохмалю, який під час варіння поволі набухає, довго вариться, але швидко віддає воду, тому каші стають твердими.

Вівсяна крупа містить: крохмаль — 54,7 %; білки — 11,9; жир — 5,8; клітковину — 2,8 %; значну кількість вітамінів B_1, B_2, PP, E, а також солі заліза, марганцю, магнію, фосфору. Енергетич-

на цінність 100 г крупи 345 ккал, або 1444 кДж.

Розрізняють вівсяну крупу таких видів: пропарену неподрібнену (сірувато-жовтого кольору з різними відтінками); сплющену (біло-сірого кольору); пластівці "Геркулес" (0,5—0,7 мм завтовшки), які швидко розварюються (за 20 хв) і добре засвоюються; пелюсткові пластівці (додатково піддають шліфуванню, сортуванню за розміром, пропарюванню і розплющуванню), розварюються за 10 хв. Пластівці бувають білого або кремово-жовтуватого кольору. Вівсяна крупа містить багато слизистих речовин, тому її використовують для приготування в'язких каш, молочних супів, запіканок.

Кукурудзяна крупа досить поживна і містить: крохмаль — 70,4 %; білки — 8,3; жир — 1,2; клітковину — 0,8 %; вітаміни B_1, B_2, PP, E, D, каротин. Енергетична цінність 100 г круп 325 ккал, або 1360 кДж. Кукурудзяна крупа погано набухає, довго розварюється (протягом 60 хв), збільшується в об'ємі в 3—4 рази. Каші з такої крупи тверді, мають специфічний присмак.

Основною складовою частиною всіх круп є крохмаль. Білків у крупах небагато, вони в основному повноцінні. За вмістом незамінних амінокислот найповноціннішими є білки рису, гречаних і вівсяних круп, а білки пшона і кукурудзяної крупи недостатньо цінні.

Жири в крупах складаються в основному з ненасичених жирних кислот, легко окислюються і прогіркають, а це призводить до псування круп. Найбільше жиру у пшоні, вівсяній і гречаній крупах.

Крім того, крупи містять мінеральні речовини, солі фосфору, калію, магнію, проте вони бідні на кальцій.

Комбінуючи крупи з молоком, сиром, яйцями, м'ясом, можна підвищити цінність білків, а страви поповнити кальцієм.

Добираючи гарніри з круп, слід враховувати не тільки їхній хімічний склад, а й те, як вони поєднуються за смаком. Так, гарніри з круп погано поєднуються з рибою, крім гречаної каші, яку подають як гарнір до смаженої риби; гарніри з рису краще подавати до страв з баранини, відварної курки і не рекомендується до страв з качки і гуски.

§ 57. Характеристика бобових

До бобових належать горох, зелений горошок висушений, квасоля, сочевиця.

Горох надходить цілий, половинками, колотий і у вигляді горохового борошна.

Зелений горошок висушений — це висушені зерна недозрілого гороху. Він має ніжний смак, легко засвоюється.

Квасоля (біла або кольорова) надходить у вигляді цілих зерен. Біла квасоля за якістю вища, ніж кольорова. Зварена квасоля добре поєднується зі стравами із баранини.

Квасоля має лікувальні властивості. Співвідношення солей натрію і калію в ній сприяє виведенню з організму рідини, корисна квасоля при захворюваннях серцево-судинної системи і нирок.

Сочевиця має плоскі зерна з різним забарвленням, легко розварюється і добре засвоюється організмом.

Бобові містять білки — 23—30 %, майже у 2 рази більше, ніж крупи, багато крохмалю й мінеральних солей — кальцію, фосфору, заліза та ін., вітаміни B_1, B_2, PP, C і каротин.

§ 58. Хімічний склад і технологічні властивості борошна

Борошно — це порошкоподібний продукт, який одержують при розмелюванні хлібних злаків. Назва борошна походить від виду зернової культури (пшениці, жита, гречки та ін.). Воно

буває пшеничним, житнім, житньо-пшеничним, кукурудзяним, гречаним та ін.

З борошна виготовляють різні страви та вироби, які мають високу калорійність, приємний зовнішній вигляд, добрі смакові якості, тому користуються великим попитом у населення. Харчова цінність їх залежить від виду борошна, його сорту і додаткових продуктів (яєць, молока, цукру, жиру та ін.).

У борошні зберігаються всі речовини, які є в зерні (білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни, ферменти), але кількість і співвідношення їх дещо інші. Це залежить від сорту борошна. Чим вищий сорт, тим більше в ньому крохмалю, але менше цукрів, білків, вітамінів, ферментів, жирів, мінеральних речовин, оскільки вони містяться в оболонках зерна і в зародку, які при одержанні борошна вищих сортів видаляються. Борошно вищих сортів має більшу енергетичну цінність, краще засвоюється.

Хімічний склад борошна (табл. 7) визначає харчову цінність страв та виробів з нього.

Вуглеводи становлять основну частину пшеничного борошна (близько 70 %). До них належать: крохмаль, цукри, клітковина.

Таблиця 7
Середній хімічний склад пшеничного борошна

Сорт	Вміст, % на 100 г продукту						Енергетична цінність 100 г, ккал (кДж)
	Вода	Білки	Жири	Вуглеводи			
				Цукри	Крохмаль	Клітковина	
Вищий	14	10,3	1,1	0,2	68,7	0,1	334 (1399)
I	14	10,6	1,3	0,5	67,1	0,2	331 (1387)
II	14	11,7	1,8	0,9	62,8	0,6	324 (1357)
Збойне	14	11,5	2,2	1,0	55,8	1,9	293 (1228)

Крохмаль — основний вуглевод борошна. Він має властивості набухати, клейстеризуватися, розщеплюватися ферментами, впливаючи на властивості борошна, процеси виробництва і зберігання страв і виробів з борошна. При замішуванні тіста крохмаль утримує на своїй поверхні до 30 % всієї вологи.

При бродінні тіста під дією ферменту амілази крохмаль гідролізується до мальтози, сприяючи накопиченню цукрів у тісті та процесу розвитку дріжджів.

Під час випікання виробів крохмаль набухає (при 50 °С) і клейстеризується (при 65—68 °С), поглинаючи при цьому велику кількість води, що забезпечує утворення сухої еластичної м'якушки виробів.

У процесі зберігання вироби черствіють, оскільки крохмаль втрачає воду, при цьому м'якушка стає меншою.

Цукри містяться в борошні у вигляді моносахаридів (глюкози, фруктози) і дисахаридів (мальтози, сахарози).

Вміст цукрів у борошні має велике технологічне значення при бродінні дріжджового тіста, вони розщеплюються до утворення вуглекислого газу і спирту. Отже, цукри впливають на газоутворюючу здатність борошна, завдяки чому вироби з нього добре підходять. Крім того, вони беруть участь в утворенні рум'яної кірочки на поверхні виробів у процесі випікання. При цьому відбувається їх карамелізація.

Клітковина міститься переважно в оболонці зерна, тому входить до складу борошна нижчих сортів, погіршуючи її засвоюваність. При замішуванні тіста клітковина поглинає воду, збільшуючи водопоглинаючу здатність борошна.

Білки пшеничного борошна поділяють на водорозчинні (альбуміни, глобуліни, проламіни) і нерозчинні у воді (гліадини, глютеніни).

При замішуванні тіста нерозчинні у воді білки поглинають основну кількість

води, набухають, утворюючи клейковину, завдяки чому тісто стає пружним, еластичним, розтяжним.

У процесі теплової обробки білки зсідаються (50—70 °С) і виділяють вологу, яку поглинули при замішуванні тіста. При цьому тісто ущільнюється, втрачає еластичність і розтяжність. Білки, що зсілися, ущільнюються, закріплюють пористість тіста і добре утримують форму виробів.

Білки борошна в основному неповноцінні, проте, додаючи до нього молоко, яйця та комбінуючи тісто з різними начинками (сирною, рибною, м'ясною), можна значно підвищити біологічну цінність страв та виробів з борошна.

Жири містяться в борошні у вигляді ненасичених жирних кислот (олеїнової, лінолевої, ліноленової), тому вони швидко окислюються. При зберіганні борошна жир гідролізується, утворюючи вільні жирні кислоти, які підвищують кислотність і погіршують смак борошна.

Мінеральні речовини (0,5—1,5 %), що містяться у борошні, — це солі кальцію, фосфору, магнію, калію, натрію, заліза, марганцю, міді тощо, а також вітаміни B_1, B_2, B_6, B_9, PP, холін, біотин, пантотенова кислота, вітамін Е, каротин і ферменти (амілаза, протеаза, ліпаза, поліфенолоксидаза).

Ферменти у великій кількості містяться в нижчих сортах борошна. Вони відіграють велику роль при замішуванні та бродінні тіста. Наприклад, амілаза — фермент, який викликає гідроліз крохмалю до утворення мальтози, поліпшує якість борошняних виробів; протеаза — фермент, який гідролізує білки борошна до амінокислот, сприяє тому, що тісто стає пластичним, а вироби — пористими і більшого об'єму. Небажані процеси відбуваються під дією ліпази — ферменту, який розщеплює жири борошна до утворення гліцерину і жирних кислот, та поліфеноксидази — ферменту, який розщеплює амінокислоту тирозин до утворення темнозабарвлених речовин, які викликають потемніння тіста в процесі його приготування.

Кукурудзяне борошно багатше на вуглеводи та жири; житнє — на вітаміни групи В; гречане — на повноцінні білки.

Щоб одержати смачні страви, пухкі, пористі вироби, необхідно знати **технологічні властивості** борошна, до яких належать: газоутворююча, газоутримуюча, водопоглинаюча здатність і "сила" борошна.

Газоутворююча здатність борошна — це здатність його утворювати при бродінні дріжджового тіста вуглекислий газ. Вона залежить від наявності цукрів (вони розщеплюються на вуглекислий газ і спирт) і активності амілази борошна. З борошна з низькою газоутворюючою здатністю одержують вироби маленького об'єму, недостатньої пористості, блідого кольору, а з високою — непропечені вироби з липкою м'якушкою, горілою кірочкою.

Газоутримуюча здатність борошна полягає в утриманні в тісті вуглекислого газу, який утворюється в процесі бродіння. Тісто з борошна з високою газоутримуючою здатністю пухке, вироби з нього виходять великого об'єму і правильної форми. Газоутворююча здатність тіста тим більша, чим більше в ньому білків і чим вища якість клейковини.

Водопоглинаюча здатність визначається кількістю води, яку може поглинути борошно при замішуванні тіста нормальної консистенції. Вона залежить від вологості та якості помелу борошна. Борошно сухе, тонкого помелу має велику водопоглинаючу здатність.

Вологість борошна може бути різною, проте всі рецептури розраховані на

базисну вологість (14,5 %). Тому при приготуванні борошняних кулінарних, здобних хлібобулочних і кондитерських виробів закладають різну кількість борошна, залежно від його вологості. Якщо вологість вища на 1 % від базової, закладання борошна збільшується на 1 %, при зниженні — зменшується у такій самій пропорції.

"Сила" борошна — це здатність його утворювати тісто з певними фізичними властивостями. Вона залежить від кількості та якості клейковини, водопоглинаючої й газоутримуючої здатності борошна, від активності ферментів (протеази), які сприяють гідролізу білків і розрідженню тіста.

К л е й к о в и н а — це пружна еластична маса, яка утворюється при набуханні нерозчинних білків борошна (гліадину і глютеніну). Вона сприяє одержанню пухких і пористих борошняних виробів. Тому якість борошна і виробів з нього залежить від кількості та якості клейковини. Для кожного сорту встановлена середня кількість клейковини — 20—30 % від маси борошна.

Якість сирої клейковини визначають за такими ознаками: еластичністю, розтяжністю і кольором.

Хороша клейковина повинна бути еластичною (після розтягування або натискання пальцем відновлює початкову форму), розтяжною (після відмивання утворює еластичну грудку, яка протягом 2—3 год не розпливається), світло-жовтого кольору, не повинна прилипати до рук. Слабка клейковина швидко втрачає пружність, легко розтягується, після відмивання розпливається.

Набухання клейковини після замішування тіста відбувається протягом 20—30 хв. Додавання до тіста невеликої кількості кислот підвищує і прискорює цей процес.

За хлібопекарськими властивостями пшеничне борошно поділяють на сильне, середнє і слабке.

Сильне борошно має еластичну клейковину, високу водопоглинаючу і газоутворюючу здатність, низьку активність ферментів. Тісто з такого борошна еластичне, пористе, не розпливається, добре зберігає форму. Таке борошно використовують для дріжджових, листкових і заварних виробів.

Тісто із слабкого борошна розріджується, втрачає форму. Таке борошно використовують для приготування варених страв і виробів.

Хлібопекарські властивості житнього борошна здебільшого залежать від якості крохмалю.

§ 59. Характеристика макаронних виробів

Макаронні вироби — це концентроване тісто із пшеничного борошна спеціального помелу. Їх поділяють на такі типи: *трубчасті* (макарони, ріжки, пір'я), *ниткоподібні* (вермішель), *стрічкоподібні* (локшина), *фігурні* (Алфавіт, Зірочки, Ракушки та ін.).

Залежно від сорту борошна, з якого вони виготовлені, макаронні вироби поділяють на сорти — вищий, І і II. До сорту додають добавки: вищий яєчний, вищий молочний, перший томатний тощо.

Колір макаронних виробів має бути однотонним з кремовим або жовтуватим відтінком, який відповідає сорту борошна. При внесенні добавок колір змінюється відповідно до їхнього кольору. Поверхня виробів гладенька, допускається незначна шорсткість. Форма правильна, відповідає назві виробів.

Макаронні вироби мають високу харчову цінність, добре засвоюються, швидко розварюються. Вони містять: білки — 10,4—11,8 %; жири — 0,9—2,7;

вуглеводи — 72,2—75,2; клітковину — 0,1—0,2 %; вітаміни B_1, B_2, PP. Енергетична цінність 100 г макаронних виробів 332—341 ккал, або 1389—1427 кДж.

З макаронних виробів готують перші та другі страви, гарніри. Вони добре поєднуються з м'ясом, сиром, солодкими соусами.

§ 60. Характеристика речовин, які здатні утворювати драглі

Крохмаль — рослинний полісахарид, який міститься у вигляді зерен в картоплі, бататі, зернах кукурудзи, пшениці, рисі та інших продуктах. Виробляють картопляний, кукурудзяний, пшеничний і рисовий крохмаль.

У кулінарії в основному використовують крохмаль картопляний, кукурудзяний і модифікований.

Картопляний крохмаль дістають шляхом механічної переробки картоплі. Для цього картоплю добре миють і подрібнюють на механічних тертках. Одержану кашку промивають на ситових апаратах. Зерна крохмалю разом з водою проходять через сито і утворюють крохмальне молочко, мезга осідає на ситах (її використовують для відгодівлі худоби). Потім з крохмального молочка одержують крохмаль двома способами: відстоюванням в чанах або центрифугуванням. Виділений крохмаль промивають, вибілюють, сушать при температурі 35—50 °С (при вищих температурах відбувається клейстеризація крохмалю), охолоджують, просіюють, упаковують.

Картопляний крохмаль випускають чотирьох сортів: екстра, вищий, І і ІІ (останні два використовують для технічних потреб). За зовнішнім виглядом картопляний крохмаль — подрібнений порошок, без грудочок і крупинок, без сторонніх запахів, присмаків, при розжовуванні нехрусткий. Колір крохмалю екстра і вищого сорту білий з кристалічним блиском, І — білий, ІІ — білий із сіруватим відтінком.

Картопляний крохмаль утворює в'язкий прозорий клейстер, містить 79,6 % вуглеводів, які легко засвоюються, 0,1 % білків, до 20 % води. Енергетична цінність 100 г крохмалю — 299 ккал, або 1251 кДж. Крохмаль легко засвоюється організмом людини, має високу харчову цінність. Його використовують для приготування фруктово-ягідних киселів, солодких соусів і супів.

Кукурудзяний крохмаль виробляють вищого і І сортів. Він має злегка жовтуватий колір, невисоку в'язкість, непрозорий клейстер молочно-білого кольору, після варіння зберігає специфічні запах і присмак зерна кукурудзи. Крохмаль містить 85,2 % вуглеводів, 1 % білків, вологість його не більш як 13 %. Енергетична цінність 100 г крохмалю 329 ккал, або 1377 кДж.

Продуктами переробки крохмалю є саго штучне і модифікований крохмаль.

Саго штучне виробляють з картопляного або кукурудзяного крохмалю вищого і І сортів. Сирий крохмаль промивають водою, запарюють, формують кульки, сушать до вмісту вологи 16 %, сортують, полірують і упаковують. За розміром зерен саго буває дрібне з діаметром 1,5—2,1 мм і крупне — 2,1—3,1 мм. За якістю поділяють на вищий і І сорти. В кулінарії використовують для приготування начинок для пирогів, каш, бабок.

Модифікований крохмаль — це продукт із заданими властивостями. Він буває таких різновидів: набухаючий — висушена маса драглеподібного крохмалю, яка в поєднанні з холодною водою утворює клейстер (його використовують для приготування підлив, бабок); окислений — крохмаль з різною в'язкістю і властивістю утворювати драглі (одержують окисленням різ-

ними окислювачами), здатний утворювати прозорі й стабільні клейстери (використовують як замінювач агару та агароїду); к р о х м а л ь з в и с о к о ю в' я з к і с т ю — використовують у кулінарії для приготування киселів, підлив; р о з с и п ч а с т и й — додають у цукрову пудру, щоб запобігти її спресуванню.

Желатин харчовий виготовляють з колагену кісток і м'якої сировини, що містить колаген шкіри, плівок, вух, обрізків. Із сировини одержують екстракт, який освітлюють і висушують. Випускають желатин харчовий у вигляді дрібних пластинок, гранул або порошку. Залежно від якості желатин харчовий поділяють на I, II і III сорти. Колір желатину I і II сортів від безколірного до світло-жовтого, а III — до жовтого. Масова частка вологи до 16 %. У холодній воді желатин набухає протягом 1—1,5 год, при цьому маса його збільшується в 6—8 разів. При нагріванні до температури 60 °С набухлий желатин розчиняється. При охолодженні розчину желатину утворюються драглі, при збиванні — піна. Здатність утворювати драглі знижується в процесі нагрівання желатину вище 60 °С і при додаванні харчових кислот.

Агар одержують виварюванням у воді червоних водоростей (анфельцій або фурцелярії). Одержаний екстракт фільтрують, прояснюють, сушать і подрібнюють. За якістю агар поділяють на сорти: вищий і I. Вищий сорт має колір від білого до світло-жовтого із сіруватим відтінком, I — до жовтого або темно-жовтого. Масова частка вологи в сухому агарі до 18 %. У холодній воді агар набухає протягом 3—4 год, збільшуючись в об'ємі в 6 разів. У гарячій воді він розчиняється майже повністю. При охолодженні розчин переходить у прозорі драглі.

Агароїд одержують з морської червоної водорості філлофери виварюванням у гарячій воді. Потім розчин випаровують, очищають і сушать. Його випускають у вигляді порошку, крупки, пластівців, пластинок. Здатність утворювати драглі в агароїду у 2 рази вища, ніж у желатину. Драглі з нього прозоріші.

Альгінат натрію одержують з бурих водоростей, він дає прозорі, безколірні драглі. Здатність утворювати драглі в нього у 4 рази вища, ніж у желатину.

Пектинові речовини одержують з плодів і овочів, разом з кислотами й цукром вони утворюють драглі. Їх використовують для приготування страв у лікувальному харчуванні.

§ 61. Цукор і мед

У кулінарії для приготування солодких страв, соусів, тістечок, тортів, кремів, змішаних напоїв використовують цукор і мед.

Цукор — це чистий вуглевод цукроза, цінний продукт харчування і сировина для кондитерської промисловості. Крім того, цукор є добрим консервуючим середовищем. Він легко засвоюється організмом людини, зміцнює нервову систему, знімає втому, проте надлишок його шкідливий (ожиріння, порушення обміну речовин, захворювання зубів). Енергетична цінність 100 г цукру близько 374 ккал, або 1565 кДж.

Основною сировиною для виробництва цукру в Україні є цукрові буряки. Виробляють цукор двох видів: *цукор-пісок* (нерафінований, рафінований і для промислової переробки) і *цукор-рафінад.*

Н е р а ф і н о в а н и й цукор-пісок має бути сипкий, нелипкий, сухий на дотик, без сторонніх домішок і грудочок злиплого цукру. Цукор-пісок і його водний розчин має солодкий смак, без сторонніх присмаків і запахів, повністю розчинний у воді, при цьому розчин прозорий.

Рафінований цукор-пісок має напівпрозорі кристали з виразно виявленими гранями, колір їх білий з блиском. Кристали повинні розчинятися у воді і давати прозорий розчин.

Вологість звичайного цукру-піску не повинна перевищувати 0,14 %, а вміст чистої сахарози має бути не менш як 99,75 %, а в рафінованому — відповідно 0,1 і 99,9 %.

Цукор-рафінад — це додатково очищений цукор-пісок. Виробляють його в такому асортименті: пресований — колотий і у вигляді кубиків, пресований з властивостями литого, пресований в дрібній розфасовці грудочками (дорожній), швидкорозчинний, литий колотий.

Цукор-рафінад має бути чистий, без домішок, білого кольору і без плям. Допускається блакитний відтінок. Смак цукру-рафінаду і його водного розчину солодкий, без стороннього присмаку. Розчинність у воді повна, розчин прозорий.

Вологість цукру-рафінаду має бути не вище: колотого литого — 0,4 %, пресованого з властивостями литого — 0,25 і швидкорозчинного — 0,2 %. Вміст цукру в усіх сортах — 99,9 %.

Міцність цукру впливає також на його розчинність. Найміцнішим є литий цукор, тому він повільніше розчиняється, з ним п'ють чай уприкуску.

Цукрова пудра — це подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру розміром 0,1 мм. Масова частка вологи в ній не більш як 0,2 %, цукрози — не менш як 99,8 %.

Мед натуральний — це природний продукт, солодкий на смак, його виробляють бджоли з рослинних соків медоносних рослин, в основному з нектару квітів. Натуральний мед є цінним продуктом харчування.

Хімічний склад меду дуже несталий залежно від медоносних рослин, з яких зібрано нектар, району, способів відбирання меду та його обробки. Квітковий мед містить: воду — 17,2 %, цукор — 74,8, декстрини — 2,8, білки — 0,8, ароматичні, барвні, дубильні та мінеральні речовини — 0,5, органічні кислоти — 1,2 %, вітаміни B_1, B_2, PP, C. Квітковий мед завжди містить пилок, що свідчить про натуральність меду. Енергетична цінність 100 г меду 308 ккал, або 1289 кДж.

Мед легко засвоюється організмом людини, багатий на ферменти, містить глюкозу і фруктозу, ефірні олії, які збуджують нервову і кровоносну систему. Він має лікувально-профілактичні та бактерицидні властивості. Його рекомендують вживати при шлунково-кишкових захворюваннях, хворобах серця, нирок, печінки, легень, дуже корисний для людей, розумово і фізично стомлених.

Натуральний мед поділяють на *квітковий* і *падевий*. Падевий мед бджоли виробляють не з нектару квітів, а з медяної роси (солодкого соку), що його виділяє листя різних рослин, і паді, тобто екскрементів трав'янистих тлей, червців, листоблішок, які викидаються у вигляді солодких краплин. Падь, на відміну від нектару квітів, містить значну кількість азотистих речовин і декстринів. Падевий мед містить більше цукрози, мінеральних речовин, він темного кольору, тягучий, має клейку консистенцію, підвищену кислотність, слабкий аромат і погано кристалізується.

За способом одержання (відбирання) мед буває *відцентрований* (відокремлений від стільників на медогонці), *пресований* і *стільниковий* (не відокремлений від стільників).

Смак і аромат меду мають бути природними, приємними, без стороннього присмаку; консистенція в'язка, рідка або тверда, достиглий високоякісний мед кристалізується суцільною однорід-

ною масою без сторонніх домішок. Використовують мед для приготування різних напоїв, кондитерських виробів.

Мед штучний виробляють з цукру інверсією (нагріванням розчину цукрози з харчовими кислотами). Він містить до 50 % глюкози і фруктози, до 30 % цукрози, має солодкий смак, густу сироподібну консистенцію. Для кольору в мед додають барвники, а для аромату — есенцію або натуральний мед. Штучний мед не має ферментів, вітамінів і квіткового пилку.

§ 62. Характеристика ароматичних і смакових продуктів (прянощів)

Ароматичні і смакові продукти (прянощі) — це різні частини рослин: листя, квіти, насіння, плоди, крона, коріння, багаті ефірними оліями, глікозидами, алкалоїдами, які зумовлюють їх специфічний смак і аромат. Прянощі додають у невеликій кількості до страв, у яких слабко виражені смак і аромат. Залежно від частини рослини, яка використовується в їжу, прянощі поділяють на групи: плодові (перець, аніс, ваніль, ясенець, кардамон, коріандр та ін.), насіннєві (мускатний горіх, гірчиця, кріп), квіткові (гвоздика, шафран), листяні (лавровий лист), кіркові (кориця), кореневі (імбир).

Розрізняють перець чотирьох видів: чорний, білий, запашний, червоний.

Чорний перець — це висушені недостиглі плоди повзучої тропічної рослини. Гострий смак і аромат перцю залежать від ефірної олії і алкалоїду піперину, що входять до його складу. Плоди перцю мають кулясту форму, зморшкувату поверхню діаметром від 3 до 5 мм; колір чорний, матовий, з коричневим відтінком; смак гостропекучий. Його випускають у вигляді горошку і меленим. У кулінарії використовують для приготування перших і других страв (м'ясних, рибних, овочевих), підлив, закусок і холодних страв.

Білий перець — це висушені достиглі плоди тієї самої рослини, мають гладеньку поверхню, сірувато-кремового кольору. Він менш пекучий, ніж перець чорний. Його використовують для приготування страв з м'яса, виробів з тіста.

Запашний перець — це висушені недостиглі плоди гвоздико-перечного дерева. Зовнішнім виглядом вони відрізняються від чорного перцю більшим розміром (3—8 мм у діаметрі), темно-коричневим кольором, гладенькою поверхнею, позбавлені пекучого смаку і мають аромат гвоздики, чорного перцю, мускатного горіха і кориці. Використовують для приготування соусів, перших і других страв.

Червоний мелений перець дістають з червоного стручкового перцю гострих сортів, які висушують і подрібнюють на порошок. Найкращі сорти меленого червоного перцю одержують з плодової оболонки, тобто не використовуючи насіння і плодоніжок. Цей перець містить їдку речовину (алкалоїд) капсаїцин, який надає йому гостропекучого смаку. Використовують для приготування страв з м'яса, риби, овочів, рису.

Аніс — плоди однорічної трав'янистої рослини, які мають яйцеподібну форму коричнево-сірого кольору. Смак плодів солодкуватий, аромат різко пряний завдяки вмісту великої кількості ефірної олії (від 2 до 6 %). Використовують його при виробництві кондитерських і хлібобулочних виробів.

Ваніль — це висушені недостиглі стручкоподібні плоди виткої тропічної рослини — ліани. Найцінніші довгі (20—25 см), гнучкі стручки ванілі, темно-коричневого, майже чорного кольору, з блискучою поверхнею, маслянисті на

дотик, м'ясистої консистенції. На поверхні стручка може утворюватись білуватий кристалічний наліт ваніліну, що є позитивною ознакою (цей наліт не слід плутати з пліснявою, яка при зануренні ванілі в теплу воду не зникає). Плоди містять ефірні олії та ароматичний альдегід ванілін (до 3 %), мають солодкувато-пекучий смак і сильний приємний аромат. Використовують ваніль для ароматизації узварів, желе, мусів, суфле, кремів, тіста, бабок, сирників. У тісто додають під час замішування, в креми та узвари — після їх приготування.

Ванілін — це синтетичний білий кристалічний порошок із запахом ванілі і пекучим смаком. Він добре розчиняється у воді (розчин прозорий). Надходить у чистому вигляді та у вигляді ванільного цукру (суміші ваніліну з цукром або цукровою пудрою). Перед використанням його розчиняють у гарячій воді. Він є замінником натуральної ванілі.

Ясенець — висушені плоди тропічного вічнозеленого дерева. Випускається переважно у вигляді крупнозернистого порошку, має жовто-коричневий колір. Смак солодкувато-гіркий, пекучий, запах пряний. Використовують для приготування безалкогольних напоїв, булок, пряників, хлібного квасу, соусів (цибулевого, кисло-солодкого), узварів, киселів. У солодкі страви ясенець додають наприкінці варіння. Надлишок його може надати страві гіркоти.

Кардамон — висушені недостиглі плоди тропічної трав'янистої багаторічної рослини. Плоди мають овальну форму з ребристою поверхнею, всередині є три гнізда з насінням. Колір плодів світло-коричневий, після вибілювання до світло-жовтого, смак насіння пряно-пекучий (оболонка запаху не має) з сильним ароматом камфори, містить від 2 до 8 % ефірних олій. Використовують для ароматизації фруктових солодких страв, супів, соусів, підлив, борошняних виробів, а також при фаршируванні риби. У гарячі страви кардамон додають наприкінці варіння, у холодні — перед подаванням на стіл.

Коріандр — висушені плоди трав'янистої рослини. Плоди мають кулеподібну або трохи видовжену форму жовтуватого або жовтувато-бурого кольору, смак солодкуватий, аромат пряний завдяки вмісту ефірної олії (до 10 %). Коріандр надходить цілим або меленим. Використовують його для приготування квасу, маринування риби, тушкування м'яса.

Мускатний горіх — висушене насіння плодів тропічного дерева. Має яйцеподібну форму, сіро-коричневий колір. Випускається в цілому або меленому вигляді. Використовують для приготування варення, узварів, страв із сиру, борошна, кондитерських виробів, різноманітних овочевих страв і маринадів. У гарячі страви мускатний горіх додають наприкінці варіння, в салати — перед подаванням на стіл, попередньо старанно подрібнивши.

Гвоздика — це висушені нерозпуклі квіткові бруньки тропічного гвоздикового дерева, які мають коричневий колір різних відтінків, пряний, приємний запах і гострий, пекучий смак. Гвоздика містить до 25 % ефірної олії. Використовують її цілою, оскільки мелена швидко втрачає аромат при приготуванні узварів, киселів, бабок, страв із сиру, маринадів.

Шафран — висушені тичинки квітів південної трав'янистої рослини. Шафран забарвлює страви у жовтуватий колір і надає їм тонкого аромату. Використовують у вигляді спиртового розчину, який розводять водою і вводять у борошняні страви, кондитерські вироби, креми, фруктові муси. Шафран добре поєднується з квасолею, рисом, баклажанами. В тісто його додають при

замішуванні, у страви — наприкінці приготування.

Лавровий лист — це висушене листя духмяної вічнозеленої рослини лавра. Листя овальне і продовгувате — ланцетне, колір зелений різних відтінків, смак трохи гіркуватий, запах пряний, ароматний, вміст ефірної олії до 3 %. У кулінарії використовують для ароматизації м'ясних, рибних і овочевих страв, соусів, перших страв. У страву кладуть наприкінці варіння. В підприємствах масового харчування використовують лаврову ефірну олію, лаврові таблетки і лавровий порошок.

Кориця — висушена кора молодих пагонів тропічного коричного дерева. Випускається у вигляді порошку або паличок. Використовують переважно при виготовленні виробів з тіста, фруктових, круп'яних страв, маринадів. Добре поєднується з яблуками. В гарячі страви корицю додають наприкінці варіння, в холодні — перед подаванням на стіл.

Цедра (апельсина, лимона, мандарина) — зовнішній шар шкірки цитрусових плодів. Містить ефірну олію, ароматичні, фарбувальні та пектинові речовини, вітаміни C, B_1, B_2, каротин та органічні кислоти. Більшість цих речовин згубно діють на різні мікроорганізми. Для одержання цедри цитрусові ретельно миють, обшпарюють окропом, знімають тонким шаром шкірку і сушать у жаровій шафі при температурі 70—80 °C доти, поки вона не стане крихкою, потім розтирають на порошок. Її використовують для приготування кондитерських виробів, страв із сиру та круп, соусів, киселів та узварів. При цьому страва набуває красивого оранжевого кольору або жовтого відтінку й аромату цитрусових.

Імбир — сухі корені тропічної трав'янистої рослини, багатої на ефірні олії. Випускається у вигляді порошку. Використовують для приготування пряників, здобних булочок, наливок, квасів, настойок. Його додають в овочеві та фруктові маринади, соуси, кекси, узвари, солодкі вироби. В тісто імбир додають у процесі замішування, а в страви — після теплової обробки.

§ 63. Характеристика приправ

Приправи призначені для покращення смаку їжі, збудження апетиту, кращого засвоєння їжі. До приправ відносять кухонну сіль, соуси промислового виробництва, гірчицю харчову готову, харчові кислоти, глутамат натрію.

Кухонна сіль — це речовина у вигляді кристаликів, яка містить 97—99 % хлористого натрію і солей кальцію, магнію, калію, які надають їй гігроскопічності, жорсткості і гіркуватого присмаку. Чим менше в солі цих домішок, тим вища її якість.

За місцем розташування покладів і способом видобутку розрізняють сіль самосадну (озерну), садну (з морської води), кам'яну (з надр землі) і виварну (з підземних розчинів). За якістю сіль поділяють на сорти: екстра, вищий, I і II. Масова частка хлористого натрію в сортах така, %: екстра — не менш як 99,7; вищий — 98,4; I — 97,7; II — 97,0. Масова частка вологи у виварній солі сорту екстра 0,1 %, у вищому сорті 0,7 %. Харчову кухонну сіль кам'яну, самосадну і садну випускають меленою і сіяною.

За розміром зерен мелену сіль поділяють за номерами: 0, 1, 2, 3. Чим більший номер, тим більші зерна солі.

Для осіб, хворих на щитовидну залозу, сіль випускають з додаванням йодиду калію. Таку сіль називають йодованою. Вона містить 25 г йодиду калію на 1 т солі. Йодована сіль зберігається не більш як 6 міс. Добова норма споживання солі для людини — 10—15 г. Сіль є регулятором осмотичного тиску, вод-

ного обміну, сприяє утворенню соляної кислоти шлункового соку, активізує діяльність ферментів. Її використовують як смакову речовину і для консервування харчових продуктів.

Соуси промислового виробництва додають до деяких страв і кулінарних соусів у процесі приготування їх для поліпшення смаку, а також подають до холодних закусок і гарячих страв.

Соус майонез — сметаноподібна дрібнодисперсна стійка емульсія, до складу якої входять рафінована олія, яєчний порошок, сухе знежирене молоко, гірчиця, цукор, сіль, різні прянощі. Майонез містить, %: жиру — 67; води — 25; білків — 3,1; вуглеводів — 2,6. Біологічна цінність його зумовлена високим вмістом ненасичених жирних кислот. Залежно від рецептури і призначення випускають майонез столовий (Провансаль, Молочний, Любительський, який має жовтувато-кремовий колір, ніжний, злегка гострий, кислуватий смак), з прянощами (Весна — з кмином, кропом; Ароматний, Кавказький з перцем), відрізняється гострим смаком, вираженим ароматом внесених прянощів, із смаковими добавками і такими, що здатні утворювати желе (Гірчичний, Салатний, Вогник, Апельсиновий та ін.). Колір цих видів майонезу залежить від добавок.

Для підприємств масового харчування майонез фасують у скляну тару масою нетто від 0,5 до 10 кг.

Майонез зберігають при температурі 3—7 °С і відносній вологості повітря не більш як 75 % протягом 15—30 днів, при температурі 14—18 °С — 5—10 днів. Його використовують як приправу до м'ясних, овочевих і рибних страв, заправляння салатів, вінегретів.

На основі майонезу готують усі похідні соусу майонезу.

Томатні соуси готують з томатної пасти, томатного пюре, свіжих достиглих томатів, уварюючи їх з додаванням цукру, оцту, солі, прянощів, олії, харчових кислот та інших продуктів. Готують соус томатний гострий, Астраханський, Кубанський, Херсонський та ін.

Соус томатний гострий виготовляють із свіжих томатів або томатного пюре, додають цукор, оцет, сіль, цибулю, часник і червоний перець.

До складу соусу Кубанського входять свіжі достиглі томати, уварені з цукром, сіллю, оцтом, прянощами, і подрібнені цибуля та часник. Соус має ніжний кисло-солодкий смак.

Томатні соуси звичайно бувають оранжевого, червоного або малинового кольору, однорідної консистенції, гострого смаку. Використовують їх як приправу до перших і других страв.

Для виготовлення *делікатесних* соусів використовують томатне пюре, томатну пасту, фруктове пюре, борошно сої, олію, цукор, сіль, оцет, гірчицю, прянощі. Залежно від складу і способу виробництва розрізняють такі делікатесні соуси: Південний, Томатний, Український, Любительський тощо.

Делікатесні соуси складаються з однорідної, добре протертої маси і мають ароматний запах та кисло-солодкий гострий смак, без стороннього присмаку і різко виявленого запаху оцтової кислоти. Їх подають до холодних закусок, перших і других страв із м'яса, риби, овочів.

Соус Південний відрізняється гострим смаком і приємним ароматом. Його виготовляють з додаванням ферментативного соєвого соусу, яблучного пюре, томатної пасти, протертої печінки, цукру, олії, часнику, цибулі, родзинок, перцю, імбиру, гвоздики, кориці, мускатного горіха, кардамону, мадери. Соус використовують для м'ясних, рибних і овочевих страв, його додають при приготуванні червоних соусів.

Фруктові соуси (яблучний, абрикосовий, сливовий, персиковий) виготовляють з обчищених уварених плодів з цукром. Їх подають до солодких круп'яних і борошняних страв (бабок, запіканок, налисників, млинців, оладок).

Для приготування соусу Ткемалі використовують пюре свіжих слив, додають базилик, кінзу, часник і червоний перець. Він має кислувато-гострий смак. Подають до смажених страв з м'яса, птиці, шашликів.

Концентрати соусів промислового виробництва виробляють у порошках — червоні, білі, грибні. Сировиною для сухих концентратів є сухе м'ясо, гриби, овочі, пасероване борошно, томатний порошок, сухе молоко, сіль, цукор, лимонна кислота, прянощі, глютамат натрію. Перед використанням їх розводять водою, кип'ятять 2–3 хв і заправляють вершковим маслом.

Концентрати соусів упаковують у коробки або пакети масою від 50 до 200 г або від 1 до 2 кг. Зберігають 4 міс.

Гірчиця харчова готова. Для її приготування використовують гірчичний порошок I сорту, який заливають окропом, настоюють і заправляють сіллю, цукром, олією і прянощами. Харчова гірчиця залежно від рецептури буває таких видів: Столова, Російська, Ароматна, Домашня, з хріном, з часником. Консистенція всіх видів готової гірчиці повинна бути мазка, однорідна, жовтого кольору (допускається коричневий відтінок), смак — гостропекучий, властивий даному виду гірчиці, без сторонніх присмаків.

Столова гірчиця відрізняється вмістом цукру (від 7 до 16 %), кухонної солі (від 1,4 до 2,5 %), оцтової кислоти (від 1,5 до 2,4 %) і олії (від 4 до 10 %).

Харчову гірчицю використовують як приправу до закусок і холодних страв з м'яса і як добавку до червоних соусів і салатних заправ.

Готову харчову гірчицю зберігають у сухих затемнених приміщеннях при температурі не вище як 10 °С, в охолоджуваних — 1,5 міс.

Харчові кислоти. Оцтова кислота надходить у вигляді оцтової есенції і столового оцту. Оцтову есенцію отримують при сухій перегонці дерева. Вона містить 80 % оцтової кислоти. Перед вживанням у їжу есенцію розводять холодною кип'яченою водою. Щоб отримати 1 л 3 %-го столового оцту, треба взяти 33 г есенції і 967 г води. Оцтову есенцію розливають у пляшки по 100, 150 і 200 г.

Оцтова есенція і оцет мають бути прозорими, без каламуті, осаду, слизоутворюючих бактерій, оцтових мушок і кліщів.

Оцет використовують для маринування м'яса, приготування маринадів, салатних заправ, соусів, перших страв та ін.

Харчова лимонна кислота випускається у вигляді безбарвних або злегка жовтуватих кристалів, які містять не менш як 99 % лимонної кислоти. Кристали мають легко розчинятися у воді і давати прозорий без запаху розчин приємного кислого смаку. Використовують так само, як і оцет. Її зберігають у сухих приміщеннях.

Глютамат натрію — порошок білого кольору у вигляді кристаликів, без запаху, солонуватий на смак, добре розчиняється у воді. Для його виробництва використовують пшеничну клейковину, казеїн і відходи цукрового виробництва. Використовують як приправу до страв з м'яса, риби, овочів.

Розділ

IX

ТЕПЛОВА КУЛІНАРНА ОБРОБКА ПРОДУКТІВ

§ 1. Значення теплової кулінарної обробки продуктів

Теплову кулінарну обробку продуктів здійснюють з метою приготування страв і кулінарних виробів. Вона позитивно впливає на якість їжі — знезаражує і підвищує засвоюваність її.

Під час теплової обробки в продуктах відбуваються складні фізико-хімічні зміни (клейстеризація крохмалю, денатурація і коагуляція білків, карамелізація цукрів та ін.). Після теплової обробки деякі продукти розм'якшуються, стають соковитішими (овочі, крупи, бобові, макаронні вироби), інші — ущільнюються (яйця, сир, мозок), набувають приємного смаку і аромату, завдяки чому збуджується апетит і підвищується засвоюваність їжі.

Санітарне значення теплової обробки пов'язане з тим, що в процесі нагрівання мікроорганізми, які утворюють спори, переходять у неактивний стан і не розмножуються, при високих температурах гинуть мікроорганізми, які не утворюють спор, руйнуються бактеріальні токсини, гинуть збудники глистових захворювань, руйнуються або переходять у відвар шкідливі речовини, які містяться в деяких продуктах (соланін у картоплі, фазевалін у квасолі).

Проте неправильне здійснення теплової обробки може призвести до утворення в продуктах речовин, які мають неприємний смак, запах і погано засвоюються організмом людини. Можуть виникнути небажані зміни барвників продуктів, відбутися руйнування вітамінів і ароматичних речовин, втрати цінних розчинних речовин і пониження соковитості. Для зменшення цих змін слід додержувати правильного теплового режиму, суворо стежити за часом теплової обробки і раціональним використанням технологічних способів обробки.

§ 2. Організація процесу теплової кулінарної обробки продуктів у барах і буфетах

У доготівельному цеху бару, буфету виділяють технологічну ділянку для теплової обробки продуктів і напівфабрикатів. Тут готують гарячі закуски, прозорі бульйони, другі гарячі страви, гарніри, соуси, гарячі напої, випікають борошняні вироби, здійснюють теплову обробку продуктів для приготування холодних і солодких страв. Приготовлені гарячі закуски, страви, напої порціонують, оформляють і відпускають відвідувачам через офіціантів.

Доготівельний цех розміщують так, щоб він мав зручний зв'язок із заготівельним цехом, мийною столового і кухонного посуду, сервізною, залом для обслуговування відвідувачів.

Якість роботи технологічної ділянки для теплової обробки продуктів залежить від правильної організації робочих місць, забезпечення їх обладнанням, посудом, інвентарем.

Основним обладнанням цієї ділянки є кухонна плита, жарова шафа, електрична сковорода і фритюрниця, універсальний привод, тісторозкачувальний пристрій, виробничий стіл з полицями і ящиками для зберігання інвентарю і спецій, стіл з холодильною шафою, стіл із вмонтованою мийною ванною для перебирання і промивання круп, підготовки макаронних виробів, пересувна мийна ванна.

Традиційне розміщення плити в центрі цеху, а спеціалізованого обладнання (жарової шафи, електричної сковороди і фритюрниці) — по периметру приміщення створює незручності в роботі кухарів і призводить до непродуктивних витрат робочого часу, які пов'язані з переміщенням працівників по цеху.

Раціональне розміщення обладнання сприяє створенню зручностей в експлуатації його, підвищенню продуктивності праці робітників, раціональному використанню площі цеху.

Найдосконалішим вважають секційне модульоване обладнання з функціональними місткостями. Його розміщують у вигляді двох паралельних технологічних ліній — лінії теплового обладнання і лінії немеханічного обладнання пристінним або острівним методом. Немеханічне обладнання встановлюють паралельно тепловому. Воно призначене для виконання допоміжних операцій — підготовки продуктів для теплової обробки.

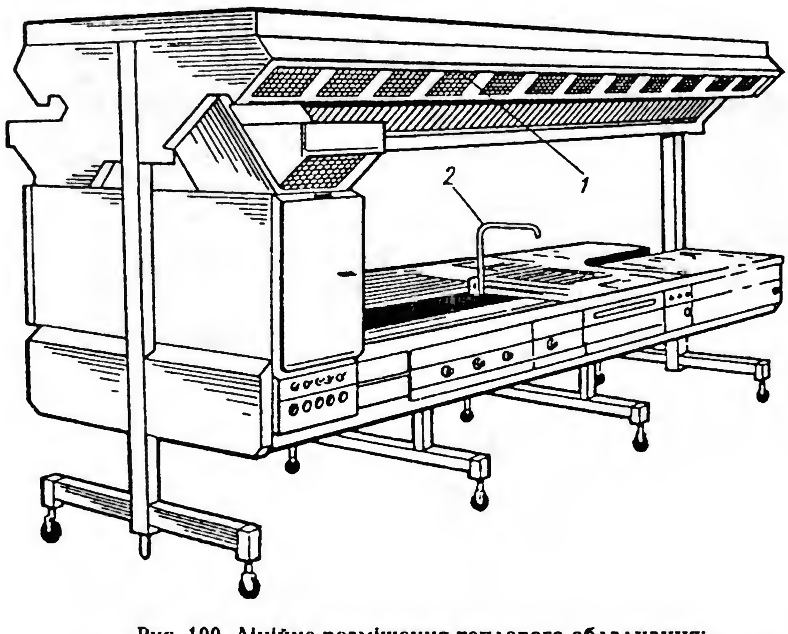


Рис. 100. Лінійне розміщення теплового обладнання:
1 — з вентиляційними відсмоктувачами; *2* — з краном для води

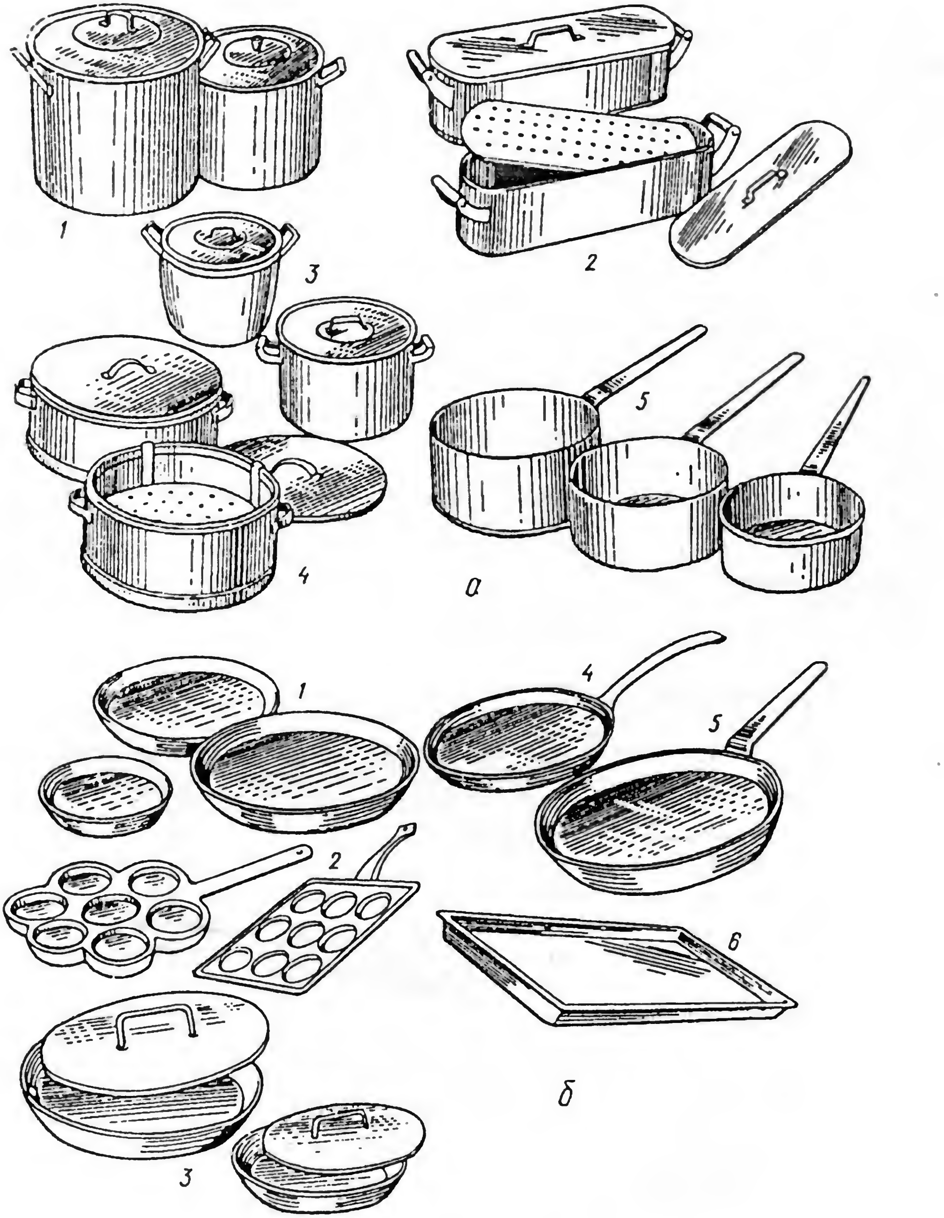


Рис. 101. Кухонний посуд:

а — посуд для варіння, припускання, тушкування: *1* — наплитний казан; *2* — рибний казан з решіткою; *3* — каструлі; *4* — казан з решіткою для варіння овочів, яєць; *5* — сотейники; *б* — наплитний посуд для смаження і запікання: *1* — сковороди чавунні; *2* — сковороди із заглибленням для жовтка; *3* — сковороди чавунні для смаження курей; *4, 5* — сковороди з ручкою; *6* — лист

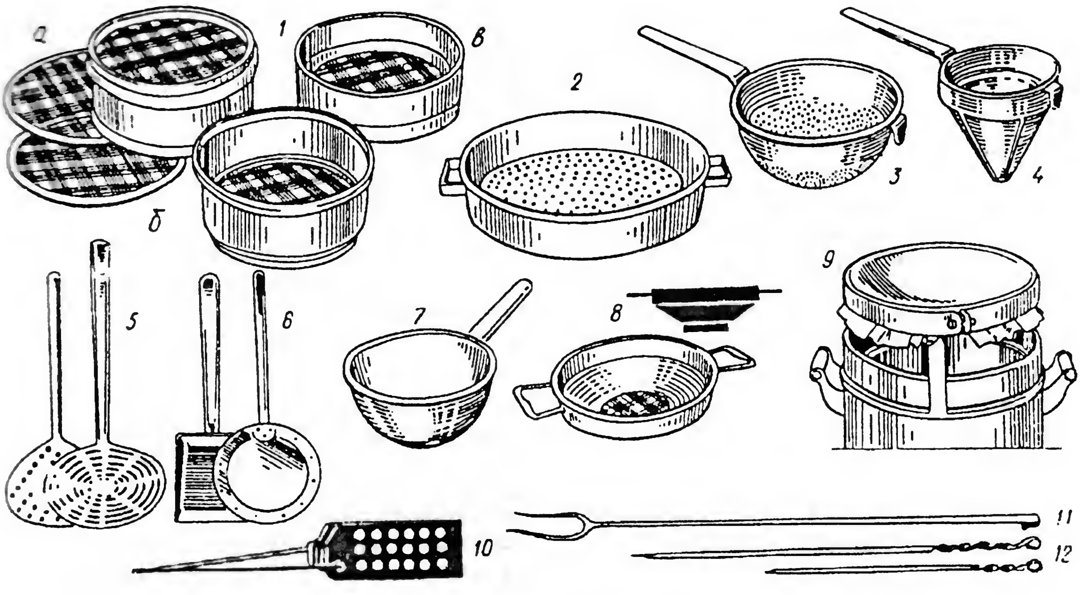


Рис. 102. Інвентар гарячого цеху:

1 — сита: *а* — з сітками, що знімаються, і пластмасовою обичайкою; *б* — з сіткою з нержавіючої сталі й алюмінієвою обичайкою; *в* — з волосяною сіткою і дерев'яною обичайкою; *2* — сито-грохот; *3* — друшляк; *4* — сито конічне; *5* — шумівки; *6* — ковші-саки; *7* — черпак на 2 л; *8* — цідилки; *9* — пристрій для проціджування бульйону; *10* — лопатка із скидачем; *11* — виделка кухарська; *12* — шпажки для шашликів

Щоб зручніше наповнювати наплитні казани і каструлі водою, до плити підводять гарячу і холодну воду (над поверхнею плити встановлюють кран). Для видалення чадних газів і парів над плитами, електросковородами, фритюрницями, жаровими шафами обладнують вентиляційні відсмоктувачі (рис. 100).

На технологічній ділянці для теплової обробки продуктів організовують 1—2 універсальних робочих місця (залежно від асортименту й кількості готової продукції бару, буфету) для смаження і запікання (випікання виробів), варіння, припускання і тушкування.

На робочих місцях важливо правильно підібрати кухонний посуд за місткістю і призначенням. Він має бути з рівним дном і гладенькими стінками, міцно прикріпленими ручками.

Для варіння продуктів використовують казани і каструлі різної місткості, парові короби і рибні казани довгастої форми, які мають вставні решітки; для пасерування і припускання — сотейники з однією або двома ручками і кришкою; для тушкування — сотейники і мармітниці; для смаження — різні сковороди і листи (рис. 101).

З інвентаря на робочих місцях використовують черпаки місткістю 2 л (для переливання бульйонів), цідилки, сита, друшляки, грохоти (для проціджування бульйонів, протирання овочів, відкидання зварених продуктів), шумівки (для знімання піни і жиру, виймання зварених вареників, галушок, смажених виробів із фритюру), кухарські лопатки (для перевертання виробів при смаженні), дерев'яні копистки різної довжи-

ни (для перемішування овочів при пасеруванні, страв при тушкуванні), кухарські вилки (для виймання варених м'ясних продуктів), кухарські голки (для визначення готовності страв з м'яса і риби), дерев'яні качалки (для розкачування тіста), черпаки, ложки для гарнірів і підлив, промарковані обробні дошки і ножі кухарської трійки (рис. 102).

Теплову обробку продуктів поділяють на основну, допоміжну і комбіновану. До основних способів теплової обробки належать варіння і смаження, комбінованих — тушкування і запікання, до допоміжних — пасерування, бланшування, обсмалювання і термостатування.

§ 3. Основні способи теплової кулінарної обробки

Основними способами теплової кулінарної обробки є варіння і смаження.

Варіння — процес прогрівання продуктів до температури 100 °С у рідкому середовищі (воді, молоці, бульйоні, відварі, сиропі) або в атмосфері насиченої водяної пари в наплитних казанах, каструлях, сотейниках, а також у стаціонарних казанах, автоклавах, СВЧ-апаратах.

Є кілька видів варіння: основний, припускання, на парі, на водяній бані, під тиском і у вакуумі, в СВЧ-апаратах.

Основний спосіб варіння — доведення продукту до готовності при повному зануренні його в рідину. Цей спосіб застосовують при варінні бульйонів, перших страв, овочів, м'яса, риби тощо.

Розрізняють два режими варіння. При першому рідину доводять до кипіння, потім нагрівання зменшують і варять при слабкому кипінні у посуді із закритою кришкою. При другому режимі після закипання рідини нагрівання припиняють і доводять продукт до готовності за рахунок акумульованого тепла.

Бурхливе кипіння під час варіння небажане, оскільки швидко википає рідина, сильніше емульгується жир (погіршується якість бульйону), розварюються продукти (втрачають свою форму), прискорюється перехід розчинних речовин з продуктів у рідину.

У процесі варіння із закритою кришкою краще зберігаються вітаміни, ароматичні речовини, температура кипіння підвищується до 101 – 102 °С, завдяки чому прискорюється процес теплової обробки.

Припускання — варіння продукту в невеликій кількості рідини (води, молока, бульйону, відвару). Продукт заливають рідиною на 1/3 його об'єму, закривають кришкою і нагрівають. При цьому нижня частина продукту вариться у воді, а верхня — в атмосфері пари. Під час припускання у відвар переходить значно менше поживних речовин, ніж при варінні.

Продукти, що містять велику кількість вологи, припускають у власному соку (без додавання рідини).

Варіння на парі — нагрівання продукту в середовищі насиченої водяної пари, коли продукти не стикаються з киплячою водою. Продукт кладуть у спеціальну пароварильну шафу або на решітку (вкладиш), яку встановлюють у посуд (казан) з водою так, щоб вода не доходила до неї. Кришку казана щільно закривають. Пара, яка утворюється при кипінні води, нагріває продукт, одночасно перетворюючись на воду. При варінні на парі краще зберігається форма продукту, зменшуються втрати поживних речовин. Цей спосіб використовують для приготування дієтичних страв.

Варіння на водяній бані. Варять продукти при зниженій температурі, не вищій ніж 90 °С, яку підтримують протягом усього періоду теплової кулінарної обробки. Для цього використовують

наплитний посуд: в один наливають воду, нагрівають її до потрібної температури і ставлять у неї другий посуд з продуктом.

Варіння під тиском і у вакуумі: при підвищеному тиску здійснюється в спеціальних казанах-автоклавах, при пониженому — у вакуум-апаратах. При використанні підвищеного тиску температура обробки збільшується до 115—130 °С, завдяки чому прискорюється варіння продуктів, що погано розварюються (кістки, бобові). Проте застосування високих температур призводить до погіршення якості страв і зниження харчової цінності їх. Вакуум-апарати дають змогу варити продукти при температурі, нижчій за 100 °С, зберегти високу якість і харчову цінність страви.

Варіння у СВЧ-апаратах здійснюють у таких шафах, як Волжанка і Слав'янка, де електрична енергія перетворюється на теплову і нагрівається тільки продукт. Швидкість нагрівання залежить від діелектричних властивостей продукту. Щоб продукти, які входять до складних страв, були готові одночасно, їх слід добирати так, щоб за своїми діелектричними властивостями вони не дуже відрізнялись один від одного.

Тривалість теплової обробки продуктів струмами високої частоти порівняно з традиційними способами скорочується в 5—10 разів, тому що максимальна температура розподіляється в продукті рівномірно й одночасно. На поверхні продукту не утворюється специфічна кірочка, оскільки тепло передається в навколишнє середовище. Варіння у СВЧ-апаратах найефективніше використовувати для приготування других страв, а також для розігрівання заморожених готових виробів. У продуктах краще зберігаються поживні речовини, вони не пригорають.

Смаження — нагрівання продукту з жиром без додавання води. Завдяки жиру продукт не пригорає, рівномірно обсмажується, поліпшується його смак і підвищується калорійність. У технології смаження важливим є вид жиру, його якість, стійкість і температура димоутворення.

Розрізняють такі способи смаження: основний, у фритюрі, без жиру, у жаровій шафі, на відкритому вогні.

Основний спосіб смаження — теплова обробка продукту в невеликій кількості жиру (5—10 % маси продукту) при температурі 140—150 °С до утворення на поверхні продукту добре підсмаженої кірочки, процес утворення якої розпочинається при температурі близько 105 °С і посилюється при підвищенні температури. Підготовлений для смаження продукт кладуть у наплитний посуд (чавунні сковороди, листи) або електросковороди з розігрітим до температури 150—160 °С жиром. Після того як утвориться рум'яна кірочка, продукт перевертають.

При смаженні на відкритій поверхні тепло передається від жиру до продукту (теплопередача). Сирі продукти смажать до готовності або напівготовності з додатковою тепловою обробкою. Температурний режим змінюють залежно від типу продукту.

Смаження у фритюрі здійснюють, повністю занурюючи продукт у попередньо нагрітий жир до температури 160—180 °С. Цей вид смаження застосовують для доведення до готовності таких продуктів, як картопля, риба, різні вироби з м'яса, риби, борошна. Під час смаження утворюється кірочка одночасно на всій поверхні продукту. Якщо продукт плаває на поверхні жиру, його перевертають дерев'яною кописткою. Жиру беруть в 4—6 разів більше, ніж продукту. Кращі жири для фритюру — рослинні олії, гідрожир, рослинне сало, а також суміш гідрожиру (60 %) і рослинної олії (40 %). Фритюр можна використовувати кілька разів,

проте у ньому накопичуються залишки продуктів, які надають жиру неприємного смаку і запаху. Тому жир слід періодично (через 4—5 разів використання) зливати і проціджувати. Смажать продукт у глибокому посуді (фритюрницях, електросковородах) протягом 1—5 хв. У процесі смаження температура всередині виробу не перевищує 100 °С, тому часто продукти доводять до готовності в жаровій шафі.

Інколи продукт смажать, занурюючи його в жир на 1/2 або 1/3 об'єму (*смаження в напівфритюрі*).

Смаження без жиру застосовують для приготування виробів з рідкого тіста (при смаженні млинцевої або омлетної стрічки) на жаровні з барабанами, що обертаються. Переважно жаровні жиром не змащують. Смаження в цьому випадку здійснюється за рахунок жиру, який виділяється з тіста.

Смаження в жаровій шафі полягає в тому, що продукт кладуть на змащений жиром лист або сковороду і ставлять у жарову шафу, де смажать при температурі 150—270 °С. Продукт нагрівається завдяки енергії інфрачервоного випромінювання і частково теплопровідності гарячої пари, а також переміщення потоку повітря. Щоб прискорити переміщення потоків повітря, в стінці камери встановлюють вентилятор. Для утворення добре підсмаженої кірочки і зберігання соку, що виділяється, поверхню продукту змащують сметаною, яйцем, у процесі смаження перевертають, поливають жиром. Теплову обробку виробів з борошна у жаровій шафі називають *випіканням*.

Смаження на відкритому вогні здійснюється за рахунок тепловіддачі в полі ІЧ-випромінювання. Продукт нанизують на металевий стержень (шпажку) або кладуть на металеву решітку, яку попередньо змащують жиром, і розміщують над розжареним вугіллям (з берези, липи) або на електроспіралях в спеціальних апаратах — електрогрилях, а потім смажать. Температуру смаження регулюють відстанню решітки над вугіллям або іншим джерелом тепла.

При цьому способі смаження дістають повністю готові продукти, які мають специфічний запах.

§ 4. Комбіновані та допоміжні способи теплової кулінарної обробки

У підприємствах масового харчування використовують також комбіновані та допоміжні способи теплової кулінарної обробки.

Комбіновані способи теплової кулінарної обробки — тушкування, запікання, варіння з наступним обсмажуванням — використовують для надання продуктам особливого смаку, аромату, соковитості, а також для розм'якшення.

Тушкування — варіння попередньо обсмажених продуктів з додаванням прянощів і приправ. Як рідину використовують бульйон або соус. Продукти тушкують у закритому посуді. Тушкуванням доводять до готовності продукти, які не розм'якшуються під час смаження.

Запікання — теплова обробка продуктів у жаровій шафі з метою доведення до кулінарної готовності й утворення добре підсмаженої кірочки. Запікають сирі продукти (сир, яйця, рибу, м'ясо), а також ті, що пройшли попередню теплову обробку (каші, макарони, м'ясо та ін.). При запіканні цих продуктів додають підливу, яйця, молоко; використовують порціонні сковороди, листи, металеві блюда, форми. Запечені страви подають у тому самому посуді, в якому вони запікалися.

Варіння з наступним обсмажуванням застосовують тоді, коли продукт ніж-

ний і його не можна смажити (мозок) або, навпаки, жорсткий і не доходить до готовності при смаженні (білоголова капуста, вироби з круп). Такий спосіб теплової обробки застосовують також в лікувальному харчуванні. Часто цим способом смажать картоплю для надання їй особливого смаку.

Допоміжні способи теплової кулінарної обробки — обсмалювання, бланшування (обшпарювання), пасерування і термостатування.

Обсмалювання здійснюють, використовуючи газові пальники, для обпалювання шерсті, волосків на поверхні продуктів, які обробляють (голови, копита великої рогатої худоби, тушки птиці).

Бланшування (обшпарювання) — короткочасне (від 1 до 5 хв) обшпарювання продукту окропом або парою з наступним обполіскуванням холодною водою. Під дією високої температури поверхневий шар продукту руйнується. Цей спосіб використовують, щоб полегшити наступну механічну кулінарну обробку продуктів (обшпарювання риби з хрящовим скелетом перед зачищанням бічних, черевних і дрібних "жучків", дрібнолускатої риби перед її обчищанням), запобігти ферментативним процесам, які спричиняють потемніння обчищеної поверхні (картопля, яблука), видалити гіркий присмак (білоголова капуста, крупи та ін.), запобігти склеюванню виробів і забезпечити прозорість бульйону (локшина домашня).

Пасерування — це короткочасне обсмажування продукту з жиром або без нього перед наступною тепловою обробкою. Пасерують нарізані цибулю, моркву, біле коріння, столовий буряк, томатне пюре, борошно.

Підготовлені овочі пасерують у невеликій кількості жиру (10 – 15 % маси овочів) без утворення рум'яної кірочки. У сотейнику, чавунній сковороді або електросковороді розігрівають жир до температури 105 – 110 °С, кладуть нарізані овочі (спочатку цибулю пасерують до розм'якшення, потім моркву, а через деякий час петрушку або селеру) шаром не більш як 3 – 4 см і пасерують при температурі 110 – 120 °С, періодично помішуючи. Кожен вид овочів можна пасерувати окремо.

Томатне пюре розводять невеликою кількістю бульйону або води і пасерують з жиром (5 – 10 % маси продукту) 15 – 20 хв. Якщо томатне пюре пасерують з овочами, то спочатку овочі пасерують до розм'якшення, а потім кладуть розведене томатне пюре і пасерують разом 15 – 20 хв.

Під час пасерування в жиру розчиняються каротин і барвні речовини томату й моркви, ефірні олії цибулі та білого коріння, які надають жиру кольору і запаху продукту. Каротин, розчинений у жиру, краще засвоюється. Страви, до яких додають пасеровані овочі і томат, набувають приємного зовнішнього вигляду, запаху, кольору і смаку. Пасеровані овочі краще, ніж сирі, зберігають свою форму нарізки при тепловій обробці.

Для пасерування використовують пшеничне борошно не нижче ніж I сорту. Його можна пасерувати з жиром (жирова пасеровка) або без нього (суха пасеровка). Просіяне борошно насипають на лист або сковороду шаром 2 – 3 см для пасерування з жиром або 5 см — без жиру і прогрівають у жаровій шафі або на плиті при температурі 120 – 150 °С, періодично помішуючи.

Під час пасерування з борошна випаровується волога, зникає запах сирого борошна. Залежно від температури і тривалості нагрівання воно набуває різноманітних відтінків (від світло-жовтого до світло-коричневого), смаку і приємного аромату смаженого горіха. Біл-

кові речовини борошна втрачають властивість набухати, крохмаль декстринізується, внаслідок чого при заварюванні з пасерованого борошна утворюється однорідна еластична маса. Пасеровані продукти використовують для приготування перших страв, соусів та других страв.

Термостатування — підтримування заданої температури страв на роздачі або при надходженні до місця споживання.

При визначенні строків теплової обробки за основу беруть властивості продуктів та кількість їх. Відлік часу починають з моменту, коли температура навколишнього середовища становить 100 °С. Готовність визначають органолептично за розм'якшенням продукту, зміною кольору і запаху. Температура в найтовстішій частині продукту до моменту готовності має бути не менше ніж 80 °С.

§ 5. Змінювання білків, жирів, вуглеводів, вітамінів і барвників під час теплової кулінарної обробки

У процесі нагрівання білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні, смакові й ароматичні речовини, що містяться в продуктах, зазнають фізико-хімічних змін, які впливають на харчову цінність, засвоюваність, смак, запах і зовнішній вигляд готової продукції.

Змінювання білків. Під час теплової обробки білки зсідаються. Початкова стадія зсідання білків (денатурація) починається з нагрівання продукту до 40 °С. При цьому білки втрачають нативні (природні) властивості. При нагріванні продуктів до температури більш як 70 °С відбувається коагуляція білків. Вони втрачають властивість розчинятися й утримувати воду (набухати), у зв'язку з чим маса риби і м'яса після теплової обробки зменшується.

Білки, які містяться в продуктах у вигляді розчинів, зсідаються пластівцями. Це явище спостерігається при варінні бульйонів з м'яса, риби. У воду переходить частина білка, який збирається на поверхні бульйону, утворюючи піну.

Білки, які містяться в продуктах у вигляді драглеподібної маси, при нагріванні ущільнюються, виділяючи частину води (білки м'яса, риби), винятком є білки яєць, які при зсіданні не виділяють воду. Чим вища температура продукту при тепловій обробці, тим більше ущільнюються білки, тим більше води вони виділяють. Внаслідок цього знижується засвоюваність їх організмом людини. Тому продукти, в яких містяться білки, не слід переварювати.

Змінювання жирів. Під час теплової обробки жири, які містяться в продуктах, частково витоплюються. При варінні бульйонів жир спливає на його поверхні. При тривалому і бурхливому кипінні у воді жир емульгує (розпадається на найдрібніші кульки). Емульгований жир під дією кислот і солей, що містяться в бульйоні, розпадається на гліцерин і жирні кислоти. Бульйон стає каламутним і набуває неприємного смаку і запаху. Тому продукти слід варити при помірному кипінні, а жир, що збирається на поверхні, періодично знімати.

Під час смаження продуктів основним способом жир не зазнає глибоких фізико-хімічних змін, оскільки смаження більшості продуктів триває 20—30 хв, тому харчова цінність його практично не змінюється. При цьому слід правильно добирати жир. Для смаження не слід використовувати жири, які містять вологу (вершкове масло, вершковий маргарин), оскільки при температурі 100 °С і вище вона випаровується і спричинює розбризкування їх. Втрата жиру при розбризкуванні нази-

вається *чадом*. Розбризкування жиру спостерігається при смаженні продуктів з великим вмістом вологи (сира картопля, м'ясо, риба та ін.).

Глибоких змін зазнає жир під час смаження у фритюрі. Це зумовлено високою температурою, тривалістю нагрівання, забрудненням жиру частинками продукту, які при високих температурах згорають. Для того щоб запобігти забрудненню фритюру, вироби, призначені для смаження у фритюрі, не обкачують у борошні, руки й інвентар змащують олією, фритюр періодично проціджують і доливають свіжий. Через 40 год безперервної роботи фритюрниці жир стає непридатним для подальшого використання. Тому для смаження у фритюрі використовують фритюрниці, в нижній частині яких є холодна зона, де температура жиру значно нижча, і частинки продукту не горять.

Поява диму під час смаження є результатом розщеплення молекул жиру з утворенням отруйної речовини *акролеїну*, шкідливої для здоров'я людини. Цей процес називають *димоутворюванням*. Тому для смаження слід використовувати жири з високою температурою димоутворення і смажити при температурі на 5 — 10 °С нижчій, ніж температура димоутворення жиру.

Найнижча температура димоутворення у рослинних жирів, особливо в оливкової олії (170 °С), і найвища у кулінарних (230 °С), тому при смаженні рослинні жири не рекомендується перегрівати. Нагрівають жир до температури не вище ніж 180 °С, щоб не викликати руйнування його.

Змінювання вуглеводів. До складу продуктів входять прості та складні вуглеводи. При нагріванні з водою прості цукри розчиняються: цукор (сахароза) при нагріванні з водою в присутності кислот (при приготуванні узварів, киселів, запіканні яблук) зазнає *інверсії* — розщеплення з утворенням суміші глюкози і фруктози, які солодші від сахарози. Цукор при нагріванні без води до температури, вищої як 140 — 160 °С, розщеплюється, утворюючи забарвлену в темний колір речовину. Цей процес розщеплення цукру називається *карамелізацією*. В результаті реакції простих цукрів з азотистими речовинами утворюються сполуки — меланоїдинові утворення, що спричиняють появу рум'яної кірочки при смаженні панірованих виробів з м'яса, риби, а також сирників, запіканок та ін.

При нагріванні крохмалю до температури 110 °С без води відбувається його *декстринізація* — розщеплення з утворенням розчинних у воді продуктів. При цьому на поверхні виробів утворюється жовтувато-коричнева кірочка в процесі пасерування борошна, обсмажування круп.

Крохмаль при нагріванні з великою кількістю води до температури 100 °С *клейстеризується* з утворенням драглеподібної маси. Починається клейстеризація при температурі 55 — 60 °С, яка з підвищенням температури прискорюється.

При тепловій обробці картоплі клейстеризація крохмалю відбувається за рахунок вологи, яка міститься в картоплі. При випіканні виробів з тіста, варінні бобових крохмаль клейстеризується за рахунок вологи, яку виділяють білки клейковини, що зсілися, а при варінні каші, макаронних виробів він клейстеризується за рахунок вологи навколишнього середовища. Цим пояснюється збільшення маси круп і макаронних виробів під час варіння.

Пружності продуктам рослинного походження надає протопектин, який скріплює рослинні клітини між собою. При тепловій обробці під дією високої температури протопектин переходить у пектин — розчинну речовину. Внаслі-

док цього продукти рослинного походження розм'якшуються і легше засвоюються. Швидкість переходу протопектину в пектин залежить від властивостей продукту — в одних протопектин менш стійкий (картопля, фрукти та ін.), в інших більш стійкий (бобові, крупи, буряки); чим вища температура варіння, тим швидше протопектин переходить у пектин; у кислому середовищі сповільнюється перехід протопектину в пектин. Тому при варінні страв з продуктами, які містять кислоту, їх попередньо тушкують або припускають і додають у страву, коли овочі майже готові.

Клітковина є основною речовиною, з якої складаються стінки рослинних клітин, при тепловій обробці в ній відбуваються незначні зміни. Вона бубнявіє, стає більш пористою і через неї проникають травні соки.

Змінювання вітамінів. При тепловій обробці руйнуються розчинні у воді вітаміни, насамперед вітамін С внаслідок його окислення під час варіння продуктів у посуді з відкритою кришкою, при подовженні строків теплової обробки і тривалому зберіганні їжі на марміті, збільшенні поверхні зіткнення продукту з киснем повітря.

Збереженню вітаміну С сприяють органічні кислоти, які містяться в овочах і фруктах. При смаженні у фритюрі вітамін С руйнується менше, ніж при смаженні основним способом. Під час варіння продуктів значна частина вітаміну переходить у відвар.

Інші розчинні у воді вітаміни (Р, РР, групи В) під час варіння також переходять у відвар. Вітаміни групи В стійкі при нагріванні в кислому середовищі, а в лужному і нейтральному — руйнуються при тепловій обробці на 20—30 %.

Під час теплової обробки добре зберігаються жиророзчинні вітаміни А, D, Е, К. Так, при пасеруванні моркви майже не знижується її вітамінна активність — розчинений у жирах каротин моркви легше переходить у вітамін А. Завдяки стійкості каротину пасеровані в жиру овочі зберігаються довго, хоч при тривалому зберіганні вітаміни частково руйнуються під впливом кисню.

Мінеральні речовини при тепловій обробці не змінюються, частина їх переходить у відвар, який використовують для приготування соусів і перших страв.

Змінювання барвників. Хлорофіл зелених листків овочів при варінні під дією кислот руйнується, утворюються буро забарвлені речовини. Тому щавель і шпинат припускають окремо.

Антоціани слив, журавлини, вишень, чорної смородини стійкі проти теплової обробки, проте з іонами алюмінію вони набувають синього кольору, тому фруктові киселі не слід варити в алюмінієвому посуді.

Пігменти буряків беталаміни нерозчинні в жирах, тому нарізані буряки для вінегрету слід заправляти олією, щоб вони не забарвили інші овочі.

Для зберігання кольору буряків (при нагріванні пігменти буряків набувають бурого кольору) теплову обробку їх здійснюють у кислому середовищі з підвищеною концентрацією відвару.

М'ясо при тепловій обробці змінює забарвлення — стає сірим внаслідок того, що змінюється барвник міоглобін.

Каротин моркви, томатів стійкий проти теплової обробки, добре розчиняється в жиру; цю властивість використовують у кулінарії для забарвлення страв. Овочі білого кольору набувають жовтого відтінку завдяки утворенню нових барвників — флавонів.

Аромат багатьох продуктів зумовлений вмістом ефірних олій і екстрактивних речовин.

Ефірні олії при варінні звітрюються з парою. Для зменшення втрат цибулю й ароматичне коріння пасерують з

жиром. При цьому ефірні олії розчиняються в жиру і добре зберігаються. З цією метою лавровий лист, перець, мускатний горіх кладуть перед закінченням приготування страв.

Екстрактивні речовини під час смаження м'яса і риби концентруються у виробах, надають їм приємного смаку й аромату. В процесі варіння вони розчиняються у воді, переходять у бульйон. Виварені продукти втрачають смакові й ароматичні якості, гірше засвоюються.

§ 6. Визначення якості готової продукції

Якість готової продукції залежить від якості харчових продуктів, які використовують для її приготування.

Якість будь-якого продукту і готової продукції визначають на основі характерних для них властивостей, тобто показників якості (консистенція, смак, запах, колір).

Для визначення якості продуктів і готової продукції використовують два методи: *органолептичний* і *лабораторний*. На практиці в основному застосовують органолептичний метод — визначення якості продуктів (продукції) за допомогою органів чуття. Цей метод певною мірою суб'єктивний, оскільки органи чуття у людей розвинуті неоднаково. Тому результати оцінки якості залежать від здібностей і тренування органів чуття, спостережливості і стану здоров'я дегустатора, а також від дотримування умов і техніки дегустування. Дегустатор не повинен курити, вживати алкогольні напої. При дегустуванні спочатку пробують ті продукти (продукцію), що мають ніжний смак і запах.

Смак визначають за допомогою смакового апарату, який складається із смакових точок і розміщених навколо них нервових волокон. Смакові точки розміщені в основному зверху на язиці (на смакових сосочках), а також на слизистій оболонці порожнини рота у вигляді мікроскопічних утворень клітин. Смак відчувається тільки тоді, коли смакові речовини знаходяться в розчиненому стані (у воді, слині). Розрізняють чотири основних види смаку: солодкий, солоний, кислий, гіркий. Швидкість сприйняття смакових відчуттів неоднакова. Найшвидше відчувається солоний, потім солодкий і кислий і найповільніше — гіркий смак. Якщо продукти (продукція) містять різні смакові речовини, то відчувається складний смак: кисло-солодкий (вишні), кисло-солоний (квашена капуста), солодко-гіркий (шоколад) та ін.; смаки кислий і гіркий, солодкий і солоний сприймаються завжди окремо. Смакові відчуття сприймаються найкраще тоді, коли температура продукту (продукції) близька до температури тіла людини. Підвищена або знижена температура продукту знижує смакові відчуття.

Запах сприймається органом нюху. Розрізняють сім основних груп запахів: камфорний, мускусний, квітковий, м'ятний, ефірний, гострий, гнильний. Усі інші запахи вважають складними; вони складаються з основних запахів.

Колір продукту (продукції) залежить від його властивості відбивати (повністю або частково) або пропускати промені світла різної довжини. При відбиванні продуктом денного світла повністю він здається білим (цукор, кухонна сіль, хоч їх кристали прозорі). При поглинанні продуктом усіх променів спектра він здається нам чорним (маслини, чай). Колір слід визначати при денному розсіяному світлі або при штучному освітленні ідентичного спектрального складу.

За допомогою органів зору визначають не тільки колір продукту (продукції), а й його (її) прозорість (кала-

мутність), блиск, зовнішній вигляд, форму, консистенцію, характер упакування тощо.

Консистенція — це сума властивостей (м'якість, зернистість, липкість, розрідженість та ін.) харчового продукту, які визначаються очима, шкірою рук, мускулами рота.

У міру приготування кожної партії страв, кулінарних виробів (перед видаванням їх для реалізації) проводиться бракераж — щоденний контроль якості продукції, який здійснює бракеражна комісія в присутності кухаря, що готував страву. До складу бракеражної комісії входять: директор, інженер-технолог, завідуючий виробництвом, висококваліфікований кухар, який має право особистого бракеражу їжі, або кухар-бригадир, санітарний працівник.

Якість страв визначають органолептичним методом, тобто за зовнішнім виглядом, консистенцією, смаком і запахом. Крім того, перевіряють вихід продукції. Для цього зважують порції виробів, які беруть з роздавальної лінії для відпускання відвідувачам. Відхилення в масі не допускається.

Перед проведенням бракеражу бракеражна комісія має ознайомитися з меню і калькуляцією на вироби. У разі виявлення порушення технології приготування їжі або недоважування комісія має право зняти страви з реалізації і направити їх на дороблення або пероблення, а якщо потрібно — на обстеження в санітарно-бактеріологічну лабораторію.

Результати бракеражу записують у бракеражний журнал, де страву оцінюють за 5-бальною системою. Сторінки журналу мають бути пронумеровані і скріплені печаткою, прошнуровані. Він зберігається у завідуючого виробництвом або у санітарного працівника.

Під час органолептичної оцінки страв кожному з показників — зовнішній вигляд, смак, запах і консистенція — дають оцінку 5, 4, 3, 2. Загальну оцінку страви виводять як середнє арифметичне до десятих дробів одиниці (наприклад, 4,2).

Оцінку 5 одержують такі страви і кулінарні вироби, які за зовнішнім виглядом, смаком, запахом, кольором і консистенцією відповідають установленим для них показникам і вимогам.

На 4 оцінюють страви і кулінарні вироби з відмінними смаковими показниками, але які мають відхилення у формі нарізування, недостатньо рум'яну кірочку, тріщини на поверхні, неповний набір сировини та інші незначні відхилення.

Оцінку 3 мають страви, які можна реалізовувати без пероблення, якщо смакові якості їх не відповідають усім установленим для них вимогам (наприклад, юшка молочна з легким присмаком горілого молока).

Оцінку 2 одержують страви і кулінарні вироби з невластивими для них смаком і запахом, пересолені, дуже кислі, гіркі, гострі, які не мають потрібної форми, підгорілі, з ознаками псування тощо. В цьому випадку страву з реалізації знімають і направляють на пероблення. Якщо переробити страву не можна, складають акт, на основі якого з кухаря, який готував страву і допустив брак, вираховують вартість сировини. Кухарів, які систематично готують страви низької якості, позбавляють премії.

ТЕПЛОВА КУЛІНАРНА ОБРОБКА ОВОЧІВ І ГРИБІВ

§ 7. Процеси, що відбуваються в овочах під час теплової кулінарної обробки

Теплова обробка сприяє розм'якшенню овочів, утворенню нових смакових і ароматичних речовин.

У сирих овочах клітини рослинної тканини зв'язані між собою протопектином, який при тепловій обробці переходить у розчинну речовину — пектин. При цьому зв'язок між клітинами послаблюється і овочі розм'якшуються. Тривалість теплової обробки овочів залежить від стійкості протопектину, а також навколишнього середовища. Наприклад, у кислому середовищі та середовищі з великою кількістю солей кальцію перехід протопектину в пектин сповільнюється і овочі погано розм'якшуються. Овочі краще варити у м'якій воді, яка містить незначну кількість солей кальцію.

Крохмаль, який міститься в овочах, при нагріванні клейстеризується. Крохмальні зерна при температурі 55 – 70 °С вбирають воду, яка міститься в овочах, і утворюють драглисту масу — клейстер.

Під час смаження овочів на поверхні утворюється рум'яна кірочка в результаті декстринізації (розщеплювання) крохмалю, карамелізації (глибокого розщеплювання) цукрів і меланоїдинових утворень. Крохмаль розщеплюється з утворенням розчинних у воді речовин — піродекстринів коричневого кольору, цукри — з утворенням темнозабарвлених речовин — кармалену, кармелану та ін. У результаті карамелізації кількість цукру в овочах зменшується, а на поверхні утворюється добре підсмажена кірочка.

Меланіни (темнозабарвлені речовини) утворюються в результаті сполучення азотистих речовин з цукрами.

Різноманітне забарвлення овочів зумовлене присутністю в них пігментів (барвників). Завдяки вмісту пігменту хлорофілу щавель, шпинат, салат, зелений горошок мають зелений колір. Під час теплової обробки органічні кислоти клітинного соку вступають у реакцію з хлорофілом, утворюючи нову сполуку бурого кольору. Тому зелені овочі рекомендується варити при бурхливому кипінні у відкритому посуді, при цьому кислоти разом з парою води вивітрюються і колір овочів не змінюється.

Жовтий, оранжевий, червоний кольори овочів (моркви, томатів, червоного болгарського перцю) зумовлені вмістом пігментів — каротиноїдів, які стійкі проти дії тепла, кислот, лугів і не змінюють колір під час теплової обробки.

Буряки мають червоно-фіолетовий колір завдяки наявності барвників — пурпурного (бетаніну) і жовтого. Пурпурний пігмент менш стійкий. Колір краще зберігається під час теплової обробки цілих буряків у кислому середовищі, тому при варінні та тушкуванні буряків додають оцет.

Капуста, картопля, ріпчаста цибуля в процесі варіння набувають жовтого відтінку, що зумовлено вмістом безбарвних флавонових глюкозидів.

Під час теплової обробки маса овочів зменшується, оскільки вони втрачають рідину (при смаженні вона частково випаровується, при варінні — переходить у відвар). У відвар переходять мінеральні речовини, водорозчинні вітаміни, органічні кислоти, цукри, білки, які визначають смак і харчову цінність овочів. Тому відвари рекомендується використовувати для приготування перших страв і соусів.

Вітаміни (за винятком вітаміну С) стійкі проти теплової обробки і майже не змінюються. Вітамін С (аскорбінова кислота) легко руйнується під час теплової обробки, особливо при варінні у

великій кількості рідини. Значно краще він зберігається під час варіння на парі і при смаженні, оскільки жир захищає овочі від стикання з киснем повітря, який сприяє окислювальним процесам. Він добре зберігається у кислому середовищі. Для того щоб краще зберігся вітамін С, у стравах з овочів слід дотримуватися таких правил:

обчищати і нарізувати овочі безпосередньо перед тепловою кулінарною обробкою;

не використовувати металевий посуд, що окислюється;

під час варіння овочі треба класти в киплячу воду в такій послідовності, щоб одночасно довести їх до готовності;

варити овочі із закритою кришкою, щоб не було доступу кисню повітря;

дотримуватися режиму і тривалості теплової обробки (не допускати бурхливого кипіння і тривалого варіння);

не перемішувати овочі довго і часто;

не допускати тривалого зберігання готових страв у гарячому стані, повторного і багаторазового розігрівання їх.

§ 8. Правила варіння овочів

Для приготування страв, гарнірів і закусок використовують варені картоплю, капусту, буряки, моркву, кукурудзу, стручки зеленого гороху і квасолі. Овочі варять у воді або на парі, щоб зберегти поживні речовини.

Картоплю і моркву варять зі шкірочкою або обчищеними, буряки — із шкірочкою, кукурудзу — початками без листків і волокон, стручки квасолі — нарізаними, сушені овочі попередньо замочують.

Овочі занурюють у киплячу підсолену воду (на 1 л води 10 г солі), варять у посуді із закритою кришкою в наплитних або стаціонарних казанах. Вода має покривати овочі на 1—2 см, оскільки під час варіння у великій кількості води збільшуються втрати поживних речовин, особливо вітаміну С. Буряки, моркву, зелений горошок варять без солі, щоб не погіршився смак і не сповільнився процес варіння. Овочі, які мають зелений колір (стручки бобових, зелений горошок, шпинат, капуста брюссельська, спаржа і артишоки), варять у великій кількості води (3—4 л на 1 кг) в посуді з відкритою кришкою, щоб зберегти колір. Сушені овочі перед варінням промивають, заливають холодною водою і залишають для набухання на 1—3 год, а потім варять у тій самій воді. Швидкозаморожені овочі кладуть у киплячу воду, не розморожуючи їх. Консервовані овочі прогрівають з відваром, а потім відвар зливають і використовують для приготування перших страв і соусів.

На парі рекомендується варити розсипчасту картоплю і моркву, оскільки під час варіння у воді вони стають водянистими і несмачними.

Для варіння картоплі беруть однакові за величиною бульби в шкірочці або обчищені, кладуть у казан шаром не більш як 50 см, заливають гарячою водою так, щоб вона вкрила картоплю на 1—1,5 см, солять, накривають кришкою, доводять до кипіння і варять при слабкому кипінні до готовності. Відвар зливають, картоплю підсушують (посуд накривають кришкою і ставлять на плиту на 3,5 хв на не дуже гаряче місце). Картоплю, зварену в шкірочці, обчищають теплою, щоб зменшити кількість відходів.

Картоплю, обточену бочечками, нарізану скибочками, кубиками, молоду і ту, що швидко розварюється, варять 15 хв після закипання, а потім воду зливають і на слабкому вогні доводять до готовності без води (за рахунок пари, що утворюється в казані).

Варять картоплю невеликими партіями і використовують як самостійну

страву або як гарнір. Для приготування закусок ненарізану картоплю охолоджують, а потім нарізують.

Щоб зварити капусту, її слід попередньо підготувати: білоголову капусту нарізають шашками, ранню білоголову — часточками, цвітну капусту можна використати цілими суцвіттями або нарізати.

Головки брюссельської капусти треба попередньо зрізати із стебла. Підготовлену капусту кладуть у киплячу підсолену воду, швидко доводять до кипіння і варять при слабкому кипінні до готовності в посуді з відкритою кришкою, щоб не змінився колір. Готову капусту до подавання зберігають у гарячому відварі не більш як 60 хв, оскільки при тривалому зберіганні руйнується вітамін С, погіршуються смак і зовнішній вигляд страви.

Після цього виймають шумівкою, дають стекти відвару.

§ 9. Правила варіння сушених грибів

Сушені гриби перебирають, промивають, заливають холодною водою на 10 – 15 хв, потім промивають. Промиті гриби заливають холодною водою (на 1 кг грибів 7 л води) і залишають, щоб вони набубнявіли, на 3 – 4 год. Після цього виймають, рідину відстоюють і проціджують.

Підготовлені гриби заливають водою, в якій їх замочували, і варять 1,5 – 2 год без солі. Відвар зливають, відстоюють і проціджують.

Зварені гриби виймають, промивають у проточній воді, шаткують, січуть або пропускають крізь м'ясорубку, додають у першу страву за 5 – 10 хв до закінчення варіння або використовують для приготування других страв, начинок.

§ 10. Правила припускання овочів

Окремі види овочів (моркву, гарбуз, кабачки, капусту, томати, шпинат, щавель, ріпу) або суміш їх припускають у власному соку (без рідини) або в невеликій кількості рідини (води, бульйону, молока) з додаванням жиру. У власному соку припускають ті овочі, які містять велику кількість рідини, — гарбуз, томати, кабачки.

Перед припусканням овочі нарізують: капусту — шашками або часточками, моркву, ріпу, гарбуз, кабачки, брукву — соломкою, кубиками або часточками. Припускають у посуді з товстим дном із закритою кришкою. Нарізані овочі кладуть у посуд шаром не більш як 20 см. На 1 кг овочів використовують 0,2 – 0,3 л бульйону або води і 20 – 30 г жиру. Втрати поживних речовин під час припускання значно менші, ніж під час варіння.

Припущені овочі заправляють вершковим маслом, молочним соусом і подають як самостійну страву, а також як гарнір або використовують для приготування перших страв, начинок, холодних страв і закусок.

§ 11. Правила смаження овочів

Для смаження використовують сирі або попередньо зварені овочі. Сирими смажать овочі, які містять нестійкий протопектин і достатню кількість вологи, — картоплю, кабачки, гарбуз, ріпчасту цибулю, томати. Овочі, які містять більш стійкий протопектин, — буряк, моркву, капусту — попередньо варять або припускають, нарізують, а потім смажать.

Овочі смажать двома способами — основним (у невеликій кількості жиру) і у фритюрі (у великій кількості жиру).

Перед смаженням овочі нарізують, а кабачки, гарбуз, томати, баклажани — обкачують у борошні.

Для смаження основним способом підготовлені овочі або вироби з них кладуть на сковороду або лист з жиром, попередньо розігрітим до температури 140—150 °С, і смажать з обох боків до утворення підсмаженої кірочки, доводять до готовності в жаровій шафі.

У фритюрі смажать картоплю, цибулю, зелень петрушки, білоголову капусту в тісті, вироби з картоплі. Підготовлені овочі обсушують, щоб під час смаження не розбризкувався жир. Для смаження у фритюрі краще використовувати суміш тваринних і рослинних жирів (50 % тваринного жиру і 50 % олії або відповідно 70 і 30 %), а також кулінарний фритюрний жир. Жиру беруть у 4 рази більше, ніж овочів. Фритюрницю наповнюють жиром наполовину, оскільки при нагріванні він піниться. Жир нагрівають до температури 170—180 °С і закладають підготовлені овочі. Тривалість смаження 2—8 хв.

Для смаження основним способом сиру картоплю нарізують брусочками, часточками, кубиками або скибочками, промивають у холодній воді, щоб шматочки не склеювались і не прилипали до листа, обсушують, щоб жир не розбризкувався. Підготовлену картоплю кладуть на сковороду або лист з розігрітим жиром шаром 4—5 см, смажать, періодично помішуючи, до утворення рум'яної кірочки, солять і продовжують смажити до готовності. Якщо картопля повністю не просмажилася, її доводять до готовності в жаровій шафі. Під час смаження на електросковороді картоплю наприкінці смаження закривають кришкою і доводять до готовності. Використовують як самостійну страву або як гарнір до страв з м'яса і риби.

Для смаження у фритюрі нарізану кубиками, брусочками, соломкою, часточками, стружкою, спіральками сиру картоплю промивають у холодній воді і добре обсушують, кладуть у киплячий жир (температура 170—180 °С) і смажать до утворення рум'яної кірочки. Смажену картоплю виймають шумівкою, кладуть у друшляк для стікання жиру, посипають дрібною сіллю і струшують. Картоплю, нарізану брусочками, часточками, кубиками і смажену у фритюрі, називають картопля "фрі", а нарізану соломкою — "пай".

Картоплю "пай" найчастіше використовують як гарнір до страв з філе курки і дичини або як самостійну страву. Її кладуть на тарілку, застелену вирізаною паперовою серветкою, посипають зеленню.

Ріпчасту цибулю нарізують кільцями, обкачують в борошні і смажать у фритюрі 3—5 хв до утворення золотистої кірочки. Смажену цибулю виймають шумівкою, кладуть у друшляк, дають стекти жиру, не солять.

Подають як гарнір до м'яса смаженого, домашньої ковбаси.

Гілочки зелені петрушки промивають, обсушують, смажать у великій кількості жиру 1—2 хв до темно-зеленого кольору, виймають шумівкою, кладуть у друшляк для стікання жиру. Використовують як гарнір, а також для прикрашання страв із смаженої риби.

§ 12. Правила тушкування овочів

Тушкують кожен вид овочів окремо або разом — суміш овочів, а також деякі фаршировані овочі.

Для тушкування овочі нарізують соломкою, кубиками, часточками, обсмажують до напівготовності або припускають, а потім тушкують у невеликій

кількості бульйону з додаванням томатного пюре, пасерованих овочів, спецій або соусу. Для поліпшення смаку і зовнішнього вигляду страви під час тушкування свіжої капусти і буряків додають оцет. Овочі тушкують у посуді із закритою кришкою, при слабкому кипінні.

Перед подаванням тушковані страви можна посипати подрібненою зеленню петрушки або кропу (2—3 г на порцію).

Нашаткованy соломкою свіжу капусту кладуть в сотейник шаром не більш як 30 см, додають воду або бульйон (20—30 % маси сирої капусти), оцет, жир, пасероване томатне пюре і тушкують до напівготовності, періодично помішуючи. Потім додають пасеровані нарізані соломкою моркву, біле коріння та цибулю, лавровий лист, перець і тушкують до готовності. За 5 хв до закінчення тушкування капусту заправляють борошняною пасеровкою, розведеною охолодженим бульйоном, додають цукор, сіль і знову доводять до кипіння.

Якщо свіжа капуста має гіркуватий смак, її перед тушкуванням обшпарюють окропом протягом 3—5 хв.

Можна приготувати капусту тушковану з квасолею. При цьому беруть 200 г квасолі на зазначений вихід, а капусти наполовину менше.

При використанні капусти квашеної оцет з рецептури виключається і збільшується на 20 г закладка цукру.

Якщо тушковану капусту готують із салом шпик або копченою грудинкою, їх попередньо обсмажують і кладуть в капусту на початку тушкування, а жир, який утворився, використовують для пасерування овочів.

Тушковану капусту можна використовувати як самостійну страву, як гарнір, а також для начинок.

§ 13. Правила запікання овочів

Перед запіканням більшість овочів підлягає тепловій обробці: їх варять, припускають, тушкують або смажать, а іноді використовують сирими (томати і баклажани). Овочі запікають на листах або порціонних сковородах, попередньо змащених жиром, у жаровій шафі (при температурі 250—280 °С) до утворення золотистої кірочки на поверхні і температури всередині виробу 80 °С. Страви із запечених овочів поділяють на три групи: овочі, запечені у соусі; запіканки; фаршировані овочі. Перед запіканням бабки, запіканки змащують яйцем або сметаною, а овочі для запікання в соусі посипають тертим сиром або меленими сухарями і збризкують маслом.

ТЕПЛОВА КУЛІНАРНА ОБРОБКА РИБИ

§ 14. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової кулінарної обробки

У процесі теплової обробки риба зазнає складних фізико-хімічних змін. Під час варіння, припускання і смаження відбувається зсідання білків. Цей процес починається при нагріванні риби до температури 35 °С і закінчується після досягнення температури 65 °С. Зсілі білки у вигляді світлої піни з'являються на поверхні рідини при варінні риби.

Неповноцінний білок колаген при температурі 40 °С зсідається і переходить у глютин — клейку речовину, яка легко розчиняється у гарячій воді, а при застиганні утворює драглі.

При варінні й припусканні жир, що міститься у рибі, частково втрачається, він витоплюється і спливає на поверхню бульйону; екстрактивні та міне-

ральні речовини частково переходять у відвар, надаючи бульйонам приємного смаку й аромату, тому їх слід використовувати для приготування соусів.

Теплова обробка риби сприяє розм'якшенню її тканин, підвищенню засвоюваності білків (до 97 %), знищенню хвороботворних бактерій і токсинів, утворенню нових смакових і ароматичних речовин.

Втрати маси в процесі теплової обробки риби становлять лише 18—20 %, що у 2 рази менше порівняно з м'ясом тварин. Пояснюється це тим, що білки м'язової тканини риби виділяють незначну кількість води, яка частково компенсується набряканням колагену.

§ 15. Правила варіння риби

Для варіння використовують цілі тушки риби з головою або без голови, пласти осетрової риби, порціонні шматочки-кругляки, порціонні шматочки, нарізані з філе зі шкірою і кістками та зі шкірою і без кісток. Щоб уникнути деформації при варінні, на шкірі риби роблять надрізи у двох-трьох місцях.

Краще варити рибу в спеціальних рибних казанах довгастої форми з решітками. У процесі варіння риби у воді у відвар переходить до 2 % розчинних речовин від маси риби, в тому числі до 0,5 % екстрактивних і мінеральних речовин. Щоб варені страви з риби мали добрий смак і аромат, рибу краще варити в бульйоні з рибних відходів. Для поліпшення смаку додають біле коріння, ріпчасту цибулю, моркву, лавровий лист і перець. Набір прянощів і спецій залежить від виду риби.

При варінні риби з ніжним ароматом і смаком (форель, лососеві, осетрові) прянощі й овочі не додають. Щоб зберегти забарвлення форелі та лососевих риб, у воду додають столовий оцет (10 г на 1 л води). Морську рибу, що має різкий специфічний запах, варять у пряному відварі, для приготування якого у воду кладуть біле коріння, цибулю, моркву, сіль, перець запашний і гіркий, лавровий лист, варять 5—7 хв, проціджують, додають оцет. При варінні тріски, ставриди, сома, лина, щуки використовують огірковий розсіл або шкірочку і насіння солоних огірків, що пом'якшує смак риби, послаблює специфічний запах її. М'ясо при цьому набуває ніжнішої консистенції.

Смак риби залежить також від кількості води, в якій вона вариться. Тому рівень води має бути на 2—3 см вищий від поверхні риби. На 1 кг риби беруть 2 л води.

Цілими тушками варять судака, лососину, форель, щуку, стерлядь, нельму, білорибицю. Перед варінням тушки перев'язують шпагатом, стерляді надають форму кільця (щоб риба не деформувалася). Підготовлену рибу укладають на решітку рибного казана черевцем донизу, заливають холодною водою або бульйоном (щоб риба рівномірно нагрівалась під час варіння, а зовнішні та внутрішні м'язові шари одночасно дійшли до готовності), додають за рецептурою цибулю, коріння, спеції, доводять до кипіння. Потім нагрівання зменшують, знімають з поверхні піну і варять на слабкому вогні майже без кипіння (температура 85—90 °С) до готовності: велику рибу — 1—1,5 год, дрібну — 15—20 хв.

Готовність риби визначають, проколюючи кухарською голкою найтовщу її частину. Якщо риба готова, то у місці проколювання виділяється прозорий сік; якщо сік рожевий, то рибу слід доварити.

Варену цілу рибу (судака, форель, стерлядь) охолоджують у бульйоні, виймають, змивають згустки білків, використовують для бенкетів. Дрібну варену рибу до подавання зберігають у гарячому бульйоні 30—40 хв.

Для варіння порціонними шматочками підготовлений напівфабрикат кладуть у глибокі листи або рибні казани в один ряд шкірою догори, заливають гарячою водою, додають необхідну кількість цибулі, коріння і спецій, доводять до кипіння, нагрівання зменшують, знімають з поверхні піну і доводять до готовності при слабкому нагріванні (7 – 10 хв). Готовність визначають за зовнішнім виглядом, а також куштуючи рибу на смак.

Порціонні шматочки, нарізані з філе риби без шкіри і кісток, для варіння не використовують, оскільки вони швидко розварюються (деформуються).

Пласти осетрової риби, попередньо перев'язані шпагатом, укладають на решітку рибного казана шкірою донизу, заливають холодною водою і варять так само, як і цілі тушки риби. Спеції та корені при варінні не кладуть, щоб зберегти смак і аромат риби. Тривалість варіння залежить від виду і величини пластів.

Севрюгу варять 45 – 60 хв, осетер — 1,5 – 2 год. Готовність визначають так само, як і цілої риби.

Варену осетрову рибу охолоджують у відварі, виймають, змивають бульйоном згустки білків, зачищають від хрящів і укладають на лотки. Охолоджену варену рибу використовують для холодних закусок. Якщо рибу використовують для гарячих страв, то пласти нарізують на порціонні шматочки, укладають у глибокий лист, заливають бульйоном і прогрівають до температури 70 °С.

Рибні бульйони проціджують і використовують для приготування перших страв і підлив.

§ 16. Правила припускання риби

Рибу припускають у невеликій кількості рідини цілими тушками (форель, стерлядь, судак, щука, риба фарширована), пластами та порціонними шматочками у рибних казанах з решітками або сотейниках при закритій кришці. Для припускання використовують рибу, яка не має різко виражених специфічних смаку і запаху, з ніжною шкірою і м'якоттю. При припусканні риба втрачає значно менше поживних речовин, ніж при варінні, краще зберігає свої смакові якості.

Підготовлену рибу укладають на решітку рибного казана або у сотейник, дно якого змащують маслом, в один ряд: цілу рибу — черевцем донизу, пласти осетрової — шкірою донизу, порціонні шматочки — під кутом 30 °С (щоб один шматочок покривав частину сусіднього) шкірою донизу або тією частиною, де була шкіра, для того, щоб товстіша частина шматочка була занурена у рідину. Цілу рибу і пласти можна перев'язати шпагатом і прикріпити до решітки.

Щоб зберегти форму фаршированої риби при припусканні, з обох боків її шпагатом прикріплюють дві тонкі дерев'яні планочки, які вирізують за формою і розміром риби.

Рибу заливають водою або рибним бульйоном (0,3 л на 1 кг) так, щоб рідина покрила її на третину об'єму. Цілу рибу і ланки заливають холодною, а порціонні шматочки гарячою водою, додають біле коріння, ріпчасту цибулю, спеції (їх підбирають так само, як і для варіння). Посуд з рибою щільно закривають кришкою, доводять до кипіння і припускають при слабкому нагріванні до готовності: порціонні шматочки — 10 – 15 хв; пласти, цілу і фаршировану рибу — 25 – 45 хв. Внутрішні шари риби повинні прогрітися до температури не нижче 80 °С.

На бульйоні, який утворився після припускання, готують соус, в який додають різні продукти залежно від виду соусу, під яким риба буде подаватися: лимонну кислоту і печериці (для соусу парового); біле вино, печериці (для соусу біле вино); огірковий розсіл (для соусу

розсіл). Така риба набуває специфічного смаку, аромату, ніжної консистенції.

Тріску, камбалу, зубатку, палтуса, сома, щуку часто припускають у пряному відварі. Готовність припущеної риби визначають так само, як і вареної.

Поверхня цілої припущеної риби покрита згустками білків. Перед подаванням її обмивають гарячим бульйоном і використовують для бенкетів. Припущені ланки осетрової риби обмивають гарячим бульйоном, охолоджують, нарізують на порції, заливають бульйоном і доводять до кипіння.

§ 17. Правила смаження риби

Рибу смажать у невеликій кількості жиру (основним способом) або у великій кількості жиру (фритюрі), на решітці, рожні. Для смаження використовують листи, сковороди, електричні сковороди, фритюрниці, мангали, електрогрилі. Смажать різні види риб, але найсмачніші смажені навага, мінога, вугор, лящ, сазан, короп, вобла, оселедець, скумбрія, океанічний бичок та ін. Смажена риба має чітко виражений смак завдяки утворенню на поверхні добре підсмаженої кірочки, містить велику кількість цінних поживних речовин, оскільки під час смаження вони майже не втрачаються. У процесі смаження риба поглинає певну кількість жиру, тому калорійність її підвищується.

Для смаження риби основним способом використовують олію (найкраще соняшникову), кулінарний жир (фритюрний), для фритюру — суміш харчового саломасу (60 %) і олії (40 %), оскільки цей жир при високих температурах мало змінюється і надає рибі привабливого зовнішнього вигляду і доброго смаку.

Порціонні шматочки риби або цілі тушки обсушують, посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні, кладуть на добре розігріту сковороду або лист з олією шкіркою донизу, смажать з обох боків до утворення добре підсмаженої золотистої кірочки (5 — 10 хв) при температурі 140 — 160 °С і доводять до готовності у жаровій шафі (5 — 7 хв) при температурі 250 °С. Смажена риба повинна прогрітися всередині до температури 85 — 90 °С. Готовність визначають за наявністю на її поверхні маленьких повітряних бульбашок.

Для смаження у фритюрі на 1 кг риби беруть 4 кг жиру (у процесі смаження його періодично проціджують і поповнюють). Підготовлену цілу рибу або порціонні шматочки посипають сіллю, перцем чорним меленим, обкачують у борошні, змочують у льєзоні, обкачують у мелених сухарях або змочують у рідкому тісті кляр, кладуть у розігрітий до температури 180 °С фритюр і смажать 5 — 10 хв до утворення на поверхні золотистої кірочки. Потім рибу виймають шумівкою, дають стекти жиру, викладають на сковороду і доводять до готовності в жаровій шафі.

Для смаження на решітці гриля використовують порціонні шматочки риби без шкіри і кісток, а осетрової — без шкіри і хрящів, які попередньо маринують на холоді 10 — 15 хв, потім укладають на змащену шпиком решітку і смажать з обох боків, при цьому на шматочках риби залишаються смуги темно-золотистого кольору.

Для смаження на мангалі або в електрогрилі дрібні шматочки риби нанизують на шпажки (по два-чотири на порцію), змащують їх жиром і смажать 10 — 15 хв.

§ 18. Правила тушкування риби

Тушковані рибні страви мають приємний смак, аромат, соковиту консистенцію, оскільки їх готують з додаванням нарізаної моркви, петрушки, ріпчастої цибулі, томатного пюре, оцту,

олії, цукру, рибного бульйону, майонезу.

Для надання рибі особливого аромату і смаку за 10—15 хв до закінчення тушкування додають спеції та прянощі з розрахунку на одну порцію, г: солі — 3, перцю чорного горошком, лаврового листа, гвоздики, кориці — по 0,01.

Тушкувати рибу можна сирою або попередньо підсмаженою. Тушковані страви з підсмаженої риби смачніші. Для тушкування використовують цілу дрібну рибу, порціонні шматочки-кругляки, порціонні шматочки, нарізані з філе зі шкірою і кістками. Рекомендується тушкувати солону вимочену рибу і морську рибу з різким специфічним запахом і смаком (камбалу, зубатку, тріску, палтус та ін.).

Дрібну рибу тушкують 3—4 год, порціонні шматочки — 45—60 хв. Готовність риби визначають за м'якістю кісток.

Тушковану рибу подають разом з овочами, з якими вона тушкувалася, посипають подрібненою зеленню.

§ 19. Правила запікання риби

Запечені страви готують з різних видів риби. Дрібну запікають цілою (карась, лящ, короп, язь, лин). Велику рибу нарізують на порціонні шматочки без кісток.

Запікають рибу в основному з гарніром — картоплею вареною або смаженою (із сирої), картопляним пюре, картоплею смаженою (з вареної), капустою тушкованою, розсипчастою гречаною кашею, макаронами відварними, під соусом (білим основним, паровим, молочним, сметанним, томатним), майонезом або яєчним білком.

Можна запікати рибу сирою, припущеною або смаженою. Сиру рибу запікають з вареною картоплею під білим соусом; припущену — під паровим або молочним соусом з вареною картоплею або макаронами; смажену — під сметанним або томатним з цибулею і грибами, майонезом, яєчним білком, із смаженою картоплею або розсипчастою гречаною кашею.

Рибу запікають на листах і сковородах, раковинах (кокільницях), які змащують жиром, інколи додають частину соусу. Для утворення при запіканні рум'яної кірочки рибу і гарнір, залиті соусом, посипають тертим сиром або сухарями і збризкують вершковим маслом.

Запікають рибу в жаровій шафі при високій температурі (250—280 °С) до утворення на поверхні рум'яної кірочки (15—20 хв). Якщо шафа прогріта недостатньо, риба буде несоковитою, а кірочка — блідою.

Запечену рибу подають як гарячу закуску або як другу гарячу страву.

ТЕПЛОВА КУЛІНАРНА ОБРОБКА М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

§ 20. Процеси, що відбуваються в м'ясі під час теплової кулінарної обробки

У процесі теплової обробки м'яса білки, жири, мінеральні речовини зазнають складних змін. Повноцінні білки м'язових волокон під час нагрівання зсідаються і витискують рідину, яка міститься в них, разом з розчиненими в ній речовинами. При цьому м'язові волокна ущільнюються, втрачають здатність вбирати воду, маса м'яса зменшується.

Сполучна тканина м'яса складається з неповноцінних білків колагену й еластину. Колаген під дією теплоти і при достатній кількості вологи перетворюється на глютин, який розчиняється у гарячій воді.

М'ясо вважається готовим при перетворенні 45 % колагену в глютин. При цьому зв'язок між колагеновими волокнами послаблюється і м'ясо розм'якшується. Тривалість розм'якшення залежить від кількості колагену і його стійкості проти дії тепла. На стійкість колагену впливають різні фактори: порода, вік, угодованість, стать тварин тощо. Частини м'яса, що містять нестійкий колаген, розм'якшуються за 10—15 хв, а стійкий колаген — за 2—3 год. Процес переходу колагену у глютин починається при температурі вище ніж 50 °С і особливо швидко відбувається при температурі понад 100 °С. При смаженні м'ясо, що містить стійкий колаген, залишається твердим, оскільки волога з нього випаровується швидше, ніж відбувається перехід колагену у глютин. Колагенові волокна при цьому стають коротшими на половину своєї початкової довжини, а шматочки м'яса деформуються. Тому для смаження використовують м'ясо, що містить нестійкий колаген. Перед смаженням шматочки його відбивають, роблять надсічки, перерізують сполучну тканину, щоб запобігти деформуванню.

М'ясо з великим вмістом колагену використовують для варіння і тушкування. У кислому середовищі перехід колагену відбувається швидше. Тому перед смаженням м'ясо маринують, а в процесі тушкування додають кислі соуси або томатне пюре.

Неповноцінний білок м'яса еластин під час теплової обробки майже не змінюється і не засвоюється організмом людини.

Екстрактивні речовини, мінеральні солі, розчинні білки під час варіння м'яса переходять у відвар. Білки переходять у відвар доти, поки м'ясо не прогріється. Тому солити воду, в якій вариться м'ясо, треба після того, як воно добре прогріється і білки втратять здатність розчинятися.

При смаженні з поверхні м'яса волога частково випаровується, а частково переміщується вглиб виробів. М'ясо слід смажити на добре розігрітій з жиром сковороді при сильному нагріванні. При цьому швидко утворюється кірочка, яка запобігає витіканню клітинного соку. Колір рум'яної кірочки зумовлений меланоїдиновими утвореннями, в ній концентруються білки, мінеральні та екстрактивні речовини м'яса, які надають йому особливо приємного смаку й аромату. Червоний колір м'яса залежить від барвника міоглобіну, внаслідок розпаду якого в процесі теплової обробки він змінюється.

Вміст жиру під час теплової обробки зменшується, оскільки під час смаження він витоплюється, а під час варіння переходить у бульйон і спливає на поверхню.

М'ясо варять і тушкують в казанах, каструлях, сотейниках; смажать на сковородах, листах, електросковородах, жаровнях і на рожнах; запікають на листах, порціонних сковородах. При цьому використовують такі інструменти й інвентар: лопаточки, кухарську голку, друшляки, сита, шумівки, черпаки, ложки для соусів.

Температура при подаванні готових м'ясних страв повинна бути не нижчою за 65 °С.

§ 21. Правила варіння м'яса і субпродуктів

Для варіння використовують ті частини м'яса, що містять значну кількість сполучної тканини: з туш яловичини (I категорії) використовують м'якоть грудинки, лопаткову і підлопаткову частини, пружок, бічну і зовнішню частини задньої ноги; баранини і козлятини — грудинку і м'якоть лопаткової частини; свинячої туші — грудинку, шию і лопаткову частини. У баранячої, сви-

нячої або телячої грудинки із внутрішнього боку вздовж ребер підрізають плівки, щоб легше було видалити кістки після варіння. М'якоть лопаткової частини і пружка згортають рулетом і перев'язують.

Підготовлене м'ясо кладуть у гарячу воду (на 1 кг м'яса 1 – 1,5 л води). Варять м'ясо великими шматками масою 1,5 – 2 кг, оскільки шматки більшої маси будуть проварюватися нерівномірно (зовнішня частина може переваритися, а внутрішня залишиться сирою). На сильному вогні доводять до кипіння, потім нагрівання зменшують і через 15 – 20 хв солять.

Гаряча вода сприяє поступовому набряканню сполучної тканини, переходу колагену в глютин, завдяки чому м'ясо стає м'яким і соковитим. Якщо м'ясо варити у великій кількості води при бурхливому кипінні, смак його погіршується внаслідок значної втрати екстрактивних речовин. Для поліпшення смаку й аромату вареного м'яса у бульйон додають біле коріння, моркву і ріпчасту цибулю (за 30 – 40 хв до закінчення варіння), сіль і перець горошком кладуть у бульйон за 15 – 20 хв до готовності м'яса, лавровий лист — за 5 хв. Готовність визначають кухарською голкою, у зварене м'ясо вона входить легко, при цьому виділяється безбарвний сік. Тривалість варіння (1,5 – 2,5 год) залежить від величини шматків м'яса, щільності та кількості сполучної тканини. Втрати м'яса при варінні становлять 38 – 40 %.

Після варіння з баранячої і телячої грудинки видаляють реберні кістки.

Варене м'ясо охолоджують і використовують для приготування закусок і других гарячих страв.

Язики, підготовлені для варіння, кладуть у посуд, заливають гарячою водою, доводять до кипіння і знімають піну. Додають сирі моркву, петрушку, ріпчасту цибулю, зменшують нагрівання і варять до готовності. Наприкінці варіння солять. Тривалість варіння залежить від виду язиків і коливається від однієї до трьох годин. Зварені гарячі язики занурюють у холодну воду на 5 хв, обчищають і охолоджують.

Використовують для приготування холодних і гарячих закусок, других гарячих страв.

§ 22. Правила варіння птиці, дичини, кроликів цілими тушками

Оброблені тушки птиці, дичини перед варінням формують, тобто надають їм гарної і компактної форми. Заправлені тушки птиці, дичини, оброблені тушки кроликів кладуть у гарячу воду (на 1 кг продукту 2 – 2,5 л води) і доводять до кипіння, знімають піну, додають ріпчасту цибулю, біле коріння, сіль, зменшують нагрівання і варять до готовності при температурі 85 – 90 °С. Готовність визначають кухарською голкою, проколюючи стовщену частину ніжок (голка вільно проходить, витікає прозорий сік). Час варіння залежить від віку і маси птиці. Курчат варять 20 – 30 хв, молодих курей — майже 1 год, старих курей і півнів — до 2 год, гусей та індиків — 1 – 2 год, дичину — 20 – 40 хв, кроликів — 40 – 60 хв.

Бульйон, що залишився після варіння птиці, використовують для приготування соусів або припускання рису для гарніру. Втрати при варінні птиці становлять 25 – 28 %.

Для збереження поживних речовин курчат, філе курки і дичини, а також вироби з котлетної маси краще припускати. Щоб зберегти білий колір філе і поліпшити смак, під час припускання додають біле сухе вино або сік лимона.

У процесі припускання курчат, філе курей і дичини втрати поживних речовин менші, ніж при варінні. Втрати маси при припусканні становлять 12 %.

§ 23. Правила смаження м'яса

Для смаження м'яса великими шматками використовують частини м'яса, які містять незначну кількість нестійкої сполучної тканини і велику кількість м'ясного соку: яловичини — вирізку, товстий і тонкий краї, верхню і внутрішню частини задньої ноги; баранини, телятини, козлятини — усі частини туші, крім шийної, а свинини — і шийну. Під час смаження цих частин колаген встигає перейти у глютин, завдяки чому тканини м'яса розм'якшуються.

Для смаження використовують чавунні сковороди, листи, електросковороди.

Великі шматки м'яса, призначені для смаження, мають бути масою 1 – 2 кг і приблизно однакової товщини. М'ясо лопаткової частини згортають рулетом і перев'язують. Тазостегнові частини малої худоби розрізають шарами на два-три шматки. Грудинку свинини, баранини смажать з реберними кістками. Перед смаженням із внутрішнього боку вздовж ребер підрізують плівки, щоб краще було видалити кістки після смаження.

Підготовлені шматки м'яса посипають сіллю і перцем, укладають на розігрітий лист або сковороду з жиром на відстані 5 см один від одного, обсмажують на плиті або в жаровій шафі при температурі 200 – 250 °С. При щільному укладанні шматків м'яса значно знижується температура жиру, сповільнюється утворення кірочки і сік витікає. Доводять до готовності м'ясо у жаровій шафі при температурі 160 – 170 °С, періодично перевертаючи і поливаючи жиром і соком, що виділяються. Залежно від розмірів шматків і виду м'яса процес смаження триває від 40 хв до 1 год 40 хв. Готове м'ясо охолоджують, перед подаванням його нарізують упоперек волокон на порціонні шматочки (по одному-три на порцію).

Порціонні шматочки натурального м'яса смажать основним способом (жиру беруть 5 – 10 % маси м'яса). Підготовлені порціонні шматочки посипають сіллю і перцем, кладуть на розігріту до 180 °С сковороду або листи з жиром і смажать до утворення з обох боків рум'яної кірочки. Втрати під час смаження м'яса натурального порціонними шматочками становлять 37 %. На стіл подають з простим або складним гарніром.

Для смаження дрібними шматочками використовують вирізку, товстий і тонкий краї, внутрішню і верхню частини задньої ноги. Нарізане м'ясо кладуть на добре розігріту сковороду з жиром шаром 1 – 1,5 см завтовшки, щоб м'ясо швидше підсмажилося і були менші втрати м'ясного соку. Смажать м'ясо на сильному вогні, помішуючи кухарською лопаточкою.

§ 24. Правила смаження птиці, дичини, кроликів цілими тушками

Заправлені цілі тушки курей, курчат і кроликів натирають сіллю всередині й зовні, змащують сметаною, кладуть спинкою донизу на розігрітий з жиром лист і обсмажують з усіх боків на плиті при температурі 150 – 160 °С до утворення на поверхні рум'яної кірочки. Тушки доводять до готовності у жаровій шафі при температурі 150 – 160 °С, періодично перевертаючи і поливаючи жиром і соком, що виділяється.

Заправлені тушки великої птиці натирають сіллю, кладуть спинкою донизу на лист, поверхню індиків поливають розтопленим маслом, а гусей і качок змочують гарячою водою і смажать у жаровій шафі при температурі 220 – 250 °С. Через кожні 10 – 15 хв птицю поливають соком і жиром, що виділяються. Коли на поверхні грудної час-

тини утвориться рум'яна кірочка, тушку перевертають спинкою догори і смажать до готовності при температурі 150—160 °С.

Старих курей, гусей, качок та індиків перед смаженням відварюють до напівготовності.

Тривалість смаження курчат, куріпок, рябчиків — 20—30 хв, тетеруків — 40—50, курей і качок — 40—60 хв, гусей, індичок — 1—1,5 год.

Готовність смаженої птиці або кролика визначають проколюванням кухарською голкою товстої частини м'якоті (з готового виробу витікає прозорий сік).

Втрати при смаженні птиці становлять 25—40 % залежно від виду і вмісту жиру, який при смаженні витоплюється (при смаженні жирних качок і гусей витоплюється до 15 % жиру).

§ 25. Правила тушкування м'яса

Для тушкування використовують бічну і зовнішню частини задньої ноги, плечову і заплічну частини лопатки, пружок яловичини, лопатку, грудинку, шию телятини, баранини, козлятини, свинини. М'ясо тушкують великими, порціонними і дрібними шматочками. Для деяких страв перед обсмажуванням шматочки м'яса шпигують білим корінням, морквою, часником, шпиком, цибулею. Підготовлене м'ясо посипають сіллю, перцем і обсмажують на плиті або у жаровій шафі до утворення кірочки. Щоб надати страві особливого смаку й аромату, під час тушкування додають цибулю, петрушку, селеру, моркву, а також вино, прянощі (лавровий лист, перець, гвоздику, ясинець, кмин). Овочі, які входять до складу соусу, підсмажують окремо або разом з м'ясом, додаючи їх після того, як м'ясо злегка підсмажиться. Прянощі, зелень петрушки і селери (зв'язані в пучок) додають за 15—20 хв до закінчення тушкування.

Підсмажене м'ясо й овочі заливають гарячим бульйоном або водою так, щоб дрібні шматочки були покриті повністю, а великі — наполовину (60—150 г рідини на порцію).

М'ясо тушкують на слабкому вогні у посуді із закритою кришкою. Сильне кипіння призводить до втрати аромату і надмірного википання. Великі шматки м'яса у процесі тушкування кілька разів перевертають.

Для розм'якшення сполучної тканини і надання м'ясу гостроти додають томатне пюре, кислі соуси, мариновані ягоди і фрукти разом із соком і квасом. На бульйоні, що залишився після тушкування, готують соус. Для цього його проціджують, з'єднують з пасерованим борошном, варять 25—30 хв, протирають, додають протерті овочі, доводять до кипіння. Якщо для тушкування використовують готовий соус, в нього додають бульйон (15—20 % загальної кількості), враховуючи википання.

М'ясо тушкують двома способами: з овочевим гарніром або кашею і разом з ними відпускають, а також без гарніру (його готують окремо).

Страви, які готують першим способом, більш ароматні і соковиті. Особливо смачне м'ясо, приготовлене у глиняних горщиках із щільно закритими кришками. Для масового приготування м'ясо, тушковане разом з гарніром, важко порціонувати.

Тушковане м'ясо подають з гарніром і соусом, в якому їх тушкували. Перед подаванням страву посипають подрібненою зеленню петрушки або кропу.

§ 26. Правила запікання м'яса

М'ясо і м'ясопродукти запікають з картоплею, овочами, кашами та іншими гарнірами із соусом або без нього, в порціонних сковородах і на листах, змащених жиром, у жаровій шафі при

температурі 220 – 280 °С. Страви відпускають у тих самих сковородах, в яких вони запікалися, чи порціонують. Під час запікання всі компоненти повинні бути прогрітими до температури не нижче ніж 90 °С. Перед подаванням запечені м'ясні страви поливають розтопленим вершковим маслом.

Зовнішньою ознакою готовності запечених страв є утворення підсмаженої кірочки.

ТЕПЛОВА КУЛІНАРНА ОБРОБКА ЯЄЦЬ

§ 27. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової кулінарної обробки

Для приготувння страв з яєць використовують теплове обладнання (електроплити, жарові шафи, електрофритюрниці), немеханічне (виробничі столи) і механічне (збивальна машина), кухонний посуд (сотейники, наплитні казани, каструлі, казани із спеціальними сітчастими втулками, листи, сковороди із заглибленнями для жовтка, порціонні сковороди) і інвентар (шумівки, вінчики, дерев'яні копистки, кухарські лопатки, малий ніж кухарської трійки). Для зважування продуктів на столі встановлюють настільні циферблатні ваги.

Під час нагрівання білок і жовток яйця змінюються, зсідаються. При температурі 50 – 55 °С з'являються перші ознаки зсідання білка (денатурації) — часткове помутніння, при 55 – 60 °С каламутним стає весь білок, при 60 – 65 °С він помітно загусає, при 65 – 75 °С — перетворюється на драглеподібну ніжну рухливу масу, яка при нагріванні до температури 75 – 85 °С ущільнюється, а при подальшому нагріванні утворені драглі поступово твердіють. При температурі 80 – 85 °С білок міцнішає, при 95 – 100 °С його міцність майже не змінюється. На відміну від білків м'яса і риби яєчний білок при нагріванні не виділяє води.

Жовток починає загусати лише при температурі 70 °С, оскільки жир його має низьку температуру плавлення і знаходиться у стані ніжної емульсії.

У процесі приготування страв із суміші білків і жовтків з додаванням молока або води температура, при якій відбувається денатурація білків, також підвищується до 70 – 75 °С, маса залишається ніжною, завдяки чому страви легше засвоюються організмом, порівняно з білком яйця, звареного круто.

Додавання солі знижує температуру зсідання білків, тому при смаженні яєчні на поверхні жовтка утворюються білі плями у тих місцях, де потрапила сіль.

При тривалому варінні яєць (більш як 10 хв) білок частково розпадається, виділяючи сірководень, який із залізом жовтка утворює сірчисте залізо, при цьому верхній шар жовтка темніє.

Швидке охолодження зварених яєць у воді перешкоджає сполученню сірководню із залізом, колір поверхні жовтка майже не змінюється.

§ 28. Правила варіння яєць

Для варіння яєць використовують яйцеварки, наплитні казани, каструлі, сотейники, казани із спеціальними сітчастими втулками, за допомогою яких яйця зручно занурювати і виймати з води. Якщо сітчастих втулок немає, застосовують шумівки.

Яйця варять у шкаралупі і без неї. Для варіння яєць у шкаралупі беруть 3 л води і 40 – 50 г солі на 10 шт. яєць. Щоб запобігти витіканню яйця при наявності тріщин на шкаралупі, додають сіль, підсолену воду доводять до кипіння, а потім занурюють у неї підготовлені яйця.

Залежно від кулінарного використання і тривалості варіння дістають варені яйця різної консистенції — рідкі, "в мішечок", круті.

Зварені яйця обполіскують холодною водою, щоб легше було обчищати їх від шкаралупи.

Яйця рідкі. Підготовлені яйця занурюють у киплячу підсолену воду і варять 2,5 – 3 хв з моменту закипання води. Готові яйця виймають шумівкою або разом із сітчастою втулкою і промивають холодною водою. Яйце, зварене рідко, містить напіврідкий білок і рідкий жовток, тому обчистити його не можна, оскільки воно не зберігає форму.

Подають яйця гарячими на сніданок (по одному-два на порцію). Одне яйце кладуть гострим кінцем донизу на спеціальну підставку (пашотницю), яку ставлять на закусочну тарілку, решту — на тарілку. Окремо подають масло і хліб.

Яйця, зварені "в мішечок". Підготовлені яйця варять так само, як і рідкі, але протягом 4,5 – 5 хв, потім промивають холодною водою. Подають у шкаралупі або обережно обчищають її, попередньо зануривши яйце у холодну воду. В яйцях, зварених "в мішечок", білок повинен мати консистенцію ніжних драглів і напіврідкий жовток. Обчищене від шкаралупи яйце зберігає форму, але трохи деформується під дією власної маси. Яйця, зварені "в мішечок", також подають необчищеними у пашотницях. Обчищають їх для прозорого бульйону, шпинату з яйцем і грінками, яєць на грінках під соусом.

Яйця в шкаралупі, зварені рідко і "в мішечок", подають тільки гарячими.

Яйця, зварені круто. Попередньо підготовлені яйця варять 8 – 10 хв у киплячій підсоленій воді. В яйцях, зварених круто, білок і жовток повністю загусають. Не слід довго варити їх (більш як 10 хв), оскільки вони стають твердими і погано засвоюються організмом.

Зварені яйця швидко занурюють у холодну воду, щоб легше було обчищати шкаралупу і перешкодити сполученню сірководню із залізом (щоб жовток не потемнів).

Яйця, зварені круто, використовують для приготування холодних закусок, соусів, начинок.

Для варіння *яєць без шкаралупи* у воду додають оцет, сіль (на 1 л води 50 г оцту і 10 г солі), доводять до кипіння, розмішують воду, щоб посередині утворилася воронка, в яку випускають яйця без шкаралупи. Варять їх при слабкому кипінні 3 – 3,5 хв, потім виймають шумівкою і ножем вирівнюють білкові торочки, що розпливлися по краях. Відходи при цьому становлять 7 % маси вареного яйця. Форма яйця, звареного без шкаралупи, приплюснута, білок густий з нерівною поверхнею, напіврідкий жовток повинен бути всередині білка.

Яйця, зварені без шкаралупи, використовують холодними і гарячими. Подають на грінках із пшеничного хліба під соусом або з гарячими м'ясними стравами.

ТЕПЛОВА КУЛІНАРНА ОБРОБКА КРУП, БОБОВИХ І МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

§ 29. Зміни, що відбуваються в крупах, бобових і макаронних виробах під час варіння

Для приготування страв і гарнірів крупи, бобові, макаронні вироби варять.

Крупи перед варінням перебирають, а дрібні просіюють через сито з різними отворами залежно від їхнього розміру, потім промивають 2 – 3 рази, кожного разу заливаючи свіжою водою. Води беруть таку кількість, щоб сторонні домішки вільно спливали на поверхню. Рис, перлову крупу і пшоно

спочатку промивають теплою водою (30—40 °С), а потім гарячою (55—60 °С), ячну — тільки теплою. Пшоно перед варінням обшпарюють, щоб видалити з нього гіркуватий присмак. Після промивання у крупах залишається вода (15—30 % маси сухих круп), що слід враховувати при варінні каш.

Манну, гречану і крупи з розколотих і плющених зерен промивати не рекомендується, оскільки це негативно впливає на консистенцію і смак каші. Якщо надходить сира гречана крупа, її слід попередньо обсмажити для поліпшення якості та прискорення часу варіння. На лист насипають підготовлені крупи шаром не більш як 4 см і обсмажують у жаровій шафі при температурі 110—120 °С до світло-коричневого кольору, періодично помішуючи. Каші з підсмажених круп гарно розсипаються, мають кращі смак і аромат. Манну крупу для розсипчастих каш підсушують на листі у жаровій шафі до світло-жовтого кольору.

Бобові перед варінням перебирають, видаляють домішки, пошкоджені зерна і промивають 2—3 рази теплою водою, потім замочують у холодній воді (крім гороху лущеного і колотого) на 5—8 год (на 1 кг бобових 2 л води).

При замочуванні бобові поглинають воду, маса їх збільшується в 2 рази. Попередньо замочені бобові швидше розварюються і краще зберігають свою форму.

У процесі замочування треба стежити, щоб температура води не перевищувала 15 °С, оскільки у теплій воді бобові швидко прокисають. Кислота, яка утворюється при цьому, сповільнює розварювання.

Макаронні вироби перед варінням перебирають, видаляють сторонні домішки. Довгі вироби розламують на частини до 10 см завдовжки. Дрібні вироби просіюють.

Під час замочування круп і бобових і на початку варіння їх білки поглинають велику кількість рідини і набухають. При температурі 50—70 °С білки зсідаються, а рідина, яку вони поглинули, випресовується і поглинається крохмалем, який клейстеризується. Завдяки цьому крупи, бобові і макаронні вироби збільшуються в об'ємі і масі (приварок). Одночасно під час клейстеризації крохмалю разом з водою поглинаються і водорозчинні речовини (білки, вуглеводи, мінеральні речовини), які містяться в крупах і бобових. Це сприяє кращому їхньому засвоєнню.

Тривалість варіння залежить від товщини стінок клітин круп і бобових. Від міцності стінок клітин залежить також зовнішній вигляд готових зерен. Так, стінки клітин перлової крупи не руйнуються протягом усього періоду варіння, а в рисових крупах і пшоні оболонка частково руйнується, при цьому порушуються форма і цілісність зерен. Під час варіння протопектин стінок клітин розщеплюється в присутності води з утворенням пектину, структура зерен розпушується, крупи й бобові досягають готовності.

У процесі варіння круп, бобових і макаронних виробів частина розчинених вуглеводів, білків, мінеральних речовин і вітамінів (близько 30 %) переходить у відвар. Відвари слід використовувати для приготування перших страв і соусів.

§ 30. Загальні правила варіння каш

Для варіння каш рекомендується використовувати посуд із товстим дном (4—5 см), об'єм якого попередньо виміряний.

Краще варити каші у парових казанах або казанах з непрямим обігріванням.

Каші варять з різних круп на воді, бульйоні, молоці або суміші молока з водою. За консистенцією їх поділяють на розсипчасті, в'язкі і рідкі. Консистенція каш залежить від співвідношення круп і рідини. Кількість рідини на 1 кг круп для приготування каш різної консистенції, вихід готових каш, час їх варіння і приварок наведено в табл. 8.

Співвідношення рідини і круп залежить від виду каші, круп, способу попередньої обробки їх (промиті, підсмажені, підсушені).

Для каш із круп, які перед варінням промивають, рідини беруть на 10—12 % менше, оскільки частина води залишається в крупах.

При варінні каш у казанах місткістю 150—200 л потрібно менше рідини, а при варінні у посуді меншої місткості — більше, ніж зазначено в таблиці.

Щоб витримати необхідне співвідношення круп і рідини незалежно від того, скільки води залишилося в крупах після промивання, користуються котломіром. Для цього у казан наливають воду, доводять до кипіння, засипають промиті крупи, потім за допомогою котломіра вимірюють загальний об'єм круп з водою (рис. 103). Якщо він більший від нормального, попередньо виміряного, надлишок виливають, якщо менший — додають гарячу воду до норми.

Воду з казана зливати не бажано, краще її взяти менше норми, а потім у разі потреби долити.

Таблиця 8

Співвідношення круп і рідини при приготуванні каш

Назва каші	На 1 кг виходу каші		На 1 кг круп і вихід каші		Тривалість варіння, год	Приварок, %
	крупи, г	рідини, л	рідини, л	вихід, кг		
Розсипчаста						
гречана із сирих круп і таких, що швидко розварюються,	476	0,71	1,5	2,1	4—4,5	100
або підсмажених	417	0,79	1,9	2,4	1,5—2	140
пшоняна	400	0,72	1,8	2,5	1,5—2	150
рисова	357	0,75	2,1	2,8	1,5	180
ячна і перлова	333	0,80	2,4	3,0	3,0	200
пшенична	400	0,72	1,8	2,5	1,5—2	150
В'язка						
гречана	250	0,80	3,2	4,0	1—1,5	300
манна	222	0,82	3,7	4,5	0,25	350
пшоняна	250	0,80	3,2	4,0	2,0	300
рисова і перлова	222	0,82	3,7	4,5	2,0	350
Рідка						
манна	154	0,88	5,7	6,5	0,25	550
рисова	154	0,88	5,7	6,5	1—1,5	550
вівсяна	200	0,84	4,2	5,0	2,0	400
пшенична	200	0,84	4,2	5,0	2,0	400
з вівсяних пластівців "Геркулес"	154	0,88	5,7	6,5	0,5	550

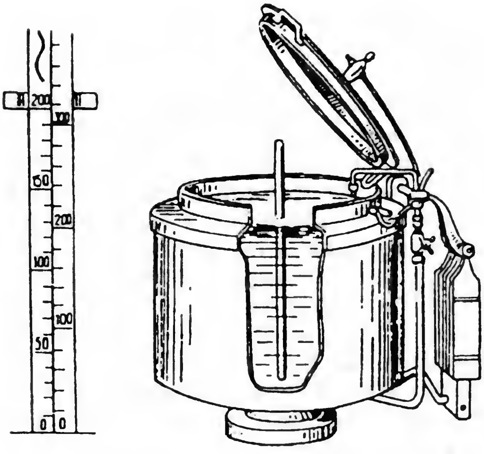


Рис. 103. Вимірювання місткості казана котломіром

Дані про те, який об'єм займає 1 кг круп з водою у казані залежно від консистенції каші, наведено в табл. 9.

Таблиця 9
Початковий об'єм 1 кг круп з водою при варінні каш, л

Крупа	Консистенція каші		
	Розсипчаста	В'язка	Рідка
Гречана	2,3	4,2	—
Пшоняна	2,7	4,2	5,2
Рисова	3,0	4,6	6,6
Перлова	3,2	4,6	—
Пшенична	2,7	4,2	5,2

Сіль і цукор кладуть у казан з рідиною до засипання круп з розрахунку на 1 кг круп для розсипчастих каш, які готують на воді або бульйоні, — по 10 г, для рідких молочних солодких — по 5 г.

Для поліпшення смаку і зовнішнього вигляду розсипчастих каш перед засипанням круп кладуть жир від 50 до 100 г на 1 кг круп.

Підготовлені крупи треба засипати або закладати у киплячу рідину. Промиті крупи мають бути теплими.

Після закладання (засипання) круп у рідину їх перемішують дерев'яною кописткою, піднімаючи крупу з дна посуду (щоб не прилипала до дна). Крупи перемішують обережно, щоб не порушити цілісності зерен, оскільки при цьому у воду буде виділятися крохмаль, який при дальшому нагріванні клейстеризується, а набухання і розварювання круп сповільнюється.

Пустотілі зерна, які спливають на поверхню, знімають шумівкою.

Коли крупи поглинуть усю рідину і набухнуть, перемішування припиняють, поверхню каші вирівнюють, казан закривають кришкою, зменшують нагрівання до температури 90 – 100 °С і залишають для впрівання. Тривалість цього процесу залежить від сорту круп і способу варіння, взагалі впрівання триває 1,5 – 2 год. Манна каша будь-якої консистенції доходить до готовності протягом 10 – 15 хв, каша із пластівців Геркулес — 30 хв.

Для того щоб каша краще розсипалася, її розпушують кухарською виделкою.

Манну крупу засипають у киплячу рідину тоненькою цівкою, безперервно помішуючи, оскільки вона заварюється за 20 – 30 с. Одночасно рекомендується засипати до 5 кг манної крупи.

У разі варіння молочної каші з пшона, рису, перлової крупи їх попередньо варять у киплячій воді, взятій за нормою, до розм'якшення (10—30 хв), оскільки вони погано розварюються у молоці, потім вливають гаряче молоко і варять до готовності.

Можна відварити крупи у великій кількості киплячої води, потім воду злити, а крупи залити гарячим молоком (за нормою).

Варять молочну кашу при слабкому кипінні, щоб вона не пригоріла.

Каші подають як самостійну страву або як гарнір до страв з м'яса і риби. З них готують запіканки, бабки, січеники, зрази та інші вироби.

§ 31. Правила варіння бобових

Підготовлені бобові заливають переварено холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять у закритому посуді при слабкому, але безперервному кипінні. Бобові містять велику кількість клітковини, зверху їх зерна вкриті товстою оболонкою, тому вони погано розварюються. Тривалість варіння бобових коливається в таких межах: сочевиці — 40—60 хв, гороху — 1—1,5 год, квасолі — 1,5—2 год.

У разі википання рідини при варінні бобових підливають гарячу кип'ячену воду, оскільки холодна вода затримує їх розварюваність і зерна втрачають свою форму.

Для поліпшення смаку бобових при варінні можна додати коріння петрушки, селери, моркву, нарізані дрібними кубиками (3 г на порцію), лавровий лист, запашний перець горошком. Після закінчення варіння їх виймають.

Бобові погано розварюються у кислому і солоному середовищах, тому їх варять без солі, томатного пюре, а для варіння використовують кип'ячену воду.

Після того як бобові стануть м'якими, додають сіль і залишають їх на 15—20 хв у відварі, який потім зливають. Заправляють їх томатним пюре і соусами тоді, коли зерна повністю зваряться (після зливання відвару).

Під час варіння не рекомендується додавати харчову соду, оскільки вона руйнує вітаміни групи В, погіршує колір і смак бобових.

Кольорові сорти квасолі містять речовини, які надають їй гіркуватого присмаку, а відвару неприємного смаку і темного кольору. Таку квасолю варять 15—20 хв, відвар зливають, а потім заливають гарячою кип'яченою водою і варять до готовності.

З 1 кг сухих бобових дістають 2,1 кг варених. Збільшення маси відбувається за рахунок поглинання води крохмалем, що клейстеризується. Привар становить 110 %.

Зварені бобові використовують як самостійну страву (подають з різними соусами — молочним, томатним), а також із салом шпик, жиром, овочами або як гарнір до м'ясних і рибних страв.

З бобових готують запіканки, бабки.

§ 32. Правила варіння макаронних виробів

Макаронні вироби варять двома способами:

I с п о с і б (зливний). Макарони, локшину, вермішель кладуть у киплячу підсолену воду (на 1 кг макаронних виробів 5—6 л води і 50 г солі), варять, періодично помішуючи, до готовності. Чим більше співвідношення води і макаронних виробів, тим швидше закипає вода після засипання макаронів, тим вищою буде якість готового виробу. Тривалість варіння макаронних виробів залежить від їхнього виду. Макарони варять 20—30 хв, локшину 20—25, вермішель 12—15 хв.

Відварені макаронні вироби відкидають на сито або друшляк і промивають гарячою кип'яченою водою, перекладають у посуд, заправляють розтопленим жиром (для поливання страви перед подаванням), перемішують дерев'яною кописткою, щоб вони не склеїлись і не утворились грудочки.

Під час варіння макаронні вироби збільшуються в об'ємі в 2—3 рази за рахунок поглинання води, що клейстеризується. Таке збільшення називається приварком і становить 150 %. Відвари з макаронних виробів використовують для приготування перших страв і соусів.

II с п о с і б (незливний). У киплячу підсолену воду (на 1 кг — 2,2—3 л води і 30 г солі) засипають макаронні виро-

би і варять до загусання, помішуючи. Наприкінці варіння додають жир, закривають кришкою і доводять до готовності на слабкому вогні так само, як і каші. Приварок становить 200—300 %. Таким способом варять макаронні вироби, які потім використовують для приготування запечених страв.

Відварені макарони подають як самостійну страву з жиром, овочами, кисломолочним сиром, квасолею і підсмаженою з томатним пюре цибулею, маком, грибами або як гарнір до страв з м'яса і риби. Вони погано поєднуються із стравами з гуски і качки.

Розділ

X

ПРОЗОРІ БУЛЬЙОНИ

§ 1. Приготування, прояснення і подавання бульйонів

Прозорі бульйони готують з м'яса, птиці, риби з підвищеним вмістом екстрактивних речовин. Гарніри готують з різних овочів, круп, макаранних виробів, борошна, яєць, м'яса, риби, окремо, щоб зберегти прозорість бульйону. Смак бульйонів залежить від норм закладання сировини.

Приготування прозорих бульйонів відрізняється від приготування звичайних тільки тим, що їх прояснюють. Операцію прояснювання називають *відтягуванням*. Під час відтягування з бульйону видаляють частинки білка і жиру.

Прозорі бульйони зберігають на марміті 2—3 год. При більш тривалому зберіганні погіршуються аромат і смак бульйонів, вони втрачають прозорість.

Бульйон м'ясний прозорий. Для варіння бульйону використовують яловичі кістки, крім хребетних, оскільки спинний мозок, що міститься в них, призводить до того, що бульйон стає каламутним і утруднює його прояснення. Кістки подрібнюють, щоб повністю виварилися з них харчові речовини.

Підготовлені кістки кладуть у казан, заливають холодною водою і швидко доводять до кипіння, знімають з поверхні піну, щоб бульйон був прозорим і ароматним, а потім варять на слабкому вогні в посуді із закритою кришкою. Слід періодично знімати жир, оскільки при тривалому варінні він розщеплюється на жирні кислоти і гліцерин, а це призводить до погіршення зовнішнього вигляду і смаку бульйону. Він стає каламутним і набуває салистого присмаку. Бульйон з яловичих кісток варять 3—4 год. При більш тривалому варінні погіршуються смакові й ароматичні якості бульйону. За 30—40 хв до закінчення варіння кладуть злегка підпечені моркву, біле коріння, цибулю, пряні овочі, зв'язані в пучки (для ароматизації та поліпшення смаку). Готовий бульйон проціджують і прояснюють.

Щоб бульйон був більш екстрактивним, у ньому додатково варять м'ясні продукти, призначені для других страв.

Для варіння використовують кістки і м'ясо грудинки, лопаткової і підлопаткової частин, пружка, частини задньої ноги масою 1,5—2 кг.

Бульйон варять двома способами.

I с п о с і б. Підготовлені кістки заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну, жир і варять при слабкому нагріванні 2—3 год, потім закладають підготовлені шматки м'яса, швидко доводять до кипіння і варять при слабкому кипінні до готовності (1,5—2 год), періодично знімаю-

чи піну і жир. За 30—40 хв до закінчення варіння кладуть злегка підпечені овочі, пучок пряних овочів. Наприкінці варіння готове м'ясо виймають, а бульйон проціджують.

II с п о с і б. На дно казана кладуть підготовлені кістки, на них шматки м'яса, заливають холодною водою, при сильному нагріванні доводять до кипіння, знімають піну і варять при слабкому кипінні 1,5—2 год, періодично знімаючи жир. Зварене м'ясо виймають, а кістки продовжують варити. За 30—40 хв до закінчення варіння кладуть підпечені овочі і пучок пряних овочів. Готовий бульйон проціджують і прояснюють відтягуванням.

Є кілька способів відтягування бульйонів.

I с п о с і б (прояснення м'ясними продуктами). М'якоть нежирної яловичини (гомілку, шийну частину) пропускають крізь м'ясорубку, заливають холодною водою (1,5—2 л на 1 кг м'яса), настоюють на холоді 1—2 год. До суміші можна додати сік, який витікає при розморожуванні м'яса, птиці, дичини, печінки, частину води можна замінити харчовим льодом. Під час настоювання розчинні білки переходять у воду. Після настоювання в суміш додають злегка збиті білки, сіль і добре перемішують. У проціджений бульйон, нагрітий до температури 50—60 °С, додають відтяжку і добре розмішують, кладуть злегка підпечені коріння і цибулю, казан накривають кришкою і доводять до кипіння. Коли бульйон закипить, з його поверхні знімають піну й жир і, зменшуючи нагрівання, варять при слабкому кипінні 1—1,5 год. Під час варіння розчинні білки відтяжки розподіляються в бульйоні й зсідаються, а з відтяжки в бульйон переходять екстрактивні речовини. Прояснюють бульйон білкові пластівці, що захоплюють частинки, які перебувають у завислому стані і спричинюють каламутність бульйону. Бульйон вважають готовим, якщо м'ясо опуститься на дно, а бульйон стане прозорим. Бульйону дають відстоятися, з поверхні знімають жир, проціджують і доводять до кипіння.

Слід зауважити, що цей спосіб має такі недоліки: для прояснення бульйону беруть цінні продукти; м'ясо після відтягування не використовують; довгий цикл приготування.

II с п о с і б (прояснення морквою і білками яєць). Обчищену моркву натирають на тертці і додають злегка збиті білки. Суміш ретельно перемішують, але не збивають. Для прояснення 1000 г бульйону потрібно 100 г моркви (маса нетто), 0,2 шт. яйця. В охолоджений (нижче за 70 °С) бульйон вводять приготовлену відтяжку, перемішують, додають підпечені моркву і цибулю, накривають казан кришкою і доводять до кипіння. Після того як бульйон закипить, з його поверхні знімають жир, піну і варять при слабкому кипінні 30 хв. Після цього бульйон настоюють ще 30 хв, знімають з поверхні жир, проціджують і доводять до кипіння. Запропонований склад відтяжки сприяє економії м'яса і зменшенню тривалості варіння на 3,5 год, зниженню вартості готового бульйону у 8—10 разів. Якість бульйону при цьому вища.

◎ Кістки харчові — 375,
яловичина (котлетне м'ясо) для відтяжки — 110,
яйця для відтяжки — 13,
морква — 10,
петрушка (корінь) — 8 або
селера (корінь) — 8,
цибуля ріпчаста — 10,
вода — 1400.
В и х і д — 1000.

Бульйон з курки або індички прозорий. Прозорий бульйон з птиці варять з подрібнених кісток і заправлених "у кишеньку" тушок. Підготовлені продукти

заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну і варять при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир. За 40—60 хв до готовності в бульйон кладуть підпечені овочі (коріння і цибулю). Тривалість варіння бульйону залежить від типу птиці, віку і становить від 40 хв до 2 год. Готовий бульйон проціджують.

Якщо бульйон не досить прозорий, в нього вводять відтяжку: сирі яєчні білки з'єднують з невеликою кількістю холодного бульйону або води, добре перемішують, додають сіль і дрібно нарізану ріпчасту цибулю.

Можна також використати кістки птиці (200 г на 1000 г бульйону). Подрібнені кістки заливають холодною водою (1—1,5 л на 1 кг кісток), додають сіль і витримують 1—2 год на холоді при температурі 5—7 °С, потім додають злегка збитий яєчний білок. Бульйон охолоджують до температури 50—60 °С, додають відтяжку, добре перемішують і варять при слабкому кипінні 1—1,5 год, потім проціджують.

◎ Кури — 179 або індички — 172,
маса вареної птиці —125 або
кістки курей, індички — 625,
яйця для відтяжки — 13,
морква — 10,
петрушка (корінь) — 8 або
селера (корінь) — 8,
цибуля ріпчаста — 8, вода — 1300.
Вихід — 1000.

Бульйон рибний прозорий. Готують звичайний рибний бульйон з риби (краще родини окуневих) і рибних оброблених відходів (голів, плавників, шкіри, кісток). З голів видаляють зябра й очі, великі голови риб з хрящовим скелетом розрубують на частини. Голови ляща, коропа, вобли, карася й плітки не рекомендується варити, оскільки бульйон буде мати гіркий смак. Інші відходи добре промивають, кладуть у казан, заливають холодною водою (на 1 кг продуктів 3—3,5 л води), доводять до кипіння, знімають піну, додають сирі овочі (біле коріння й цибулю) і варять при слабкому кипінні 50—60 хв. При варінні бульйонів з голів риб з хрящовим скелетом через 1 год голови виймають, відокремлюють м'якоть, а хрящі промивають і продовжують варити до розм'якшення. Готовий бульйон відстоюють, потім проціджують і прояснюють. Відтяжку роблять тільки з білків яєць або з додаванням ікри щуки, судака. Ікру, яку дістають при розбиранні риби-дріб'язку, розтирають з невеликою кількістю води, щоб утворилась однорідна маса, додають дрібно нарізану цибулю, сіль розводять холодною водою у співвідношенні 1 : 4—5, перемішують.

В охолоджений до температури 50 °С бульйон вводять відтяжку, розмішують, додають корінь петрушки або селери і доводять до кипіння, знімають піну і варять при слабкому кипінні 20—30 хв. Бульйон відстоюють і проціджують.

◎ Риба дрібна (окунь, йорж) — 333
або рибні харчові відходи — 375,
вода — 1300,
яйця (білки) для відтяжки — 50,
петрушка (корінь) — 8,
цибуля ріпчаста — 25.
Вихід — 1000.

Прозорі бульйони подають у бульйонних чашках, тарілках або супових мисках. Якщо бульйон подають у чашці, її слід поставити на блюдце з вирізаною паперовою серветкою.

Подають бульйон у чашці справа правою рукою. Чашку з блюдцем ставлять перед відвідувачем так, щоб ручка її була повернута вліво. Окремо на пиріжковій тарілці подають грінки або пиріжки з різними начинками. Пиріжкову тарілку ставлять зліва від відвідувача.

Перед подаванням бульйону разом з гарніром у тарілку кладуть гарнір, по-

тім наливають бульйон. Норми відпускання бульйону на порцію — 300 або 400 г.

Бульйон м'ясний або з курки з грінками. Для грінок черствий пшеничний хліб без скоринки нарізують скибочками (у вигляді ромбиків) 0,5—0,6 см завтовшки, кладуть на лист, посипають тертим сиром, збризкують розтопленим вершковим маслом або маргарином і підсмажують у жаровій шафі до утворення рум'яної кірочки.

Подаючи на стіл, в бульйонну чашку наливають прозорий бульйон (400 г), окремо на пиріжкову тарілку з паперовою серветкою кладуть грінки.

Бульйон прозорий м'ясний або з курки — 400,
хліб пшеничний — 62,5,
сир — 13,0, масло вершкове — 5,
маса грінок — 5.
В и х і д — 400/50.

Бульйон з омлетом. Для прозорих бульйонів готують паровий омлет. Для цього яйця, молоко, сіль ретельно перемішують і проціджують. Готову омлетну суміш розливають у змащені маслом форми і варять на водяній бані.

Подаючи на стіл, у тарілку кладуть нарізаний скибочками омлет, наливають гарячий бульйон. Омлет можна подати окремо на пиріжковій тарілці, а бульйон — в чашці.

Бульйон з курки — 300;
для омлету: яйця — 20,
молоко — 25, масло вершкове — 1,
сіль — 1, маса омлету — 40.
В и х і д — 300/40.

Бульйон з м'ясними кульками. Для приготування м'ясних кульок м'ясо пропускають крізь м'ясорубку 2—3 рази, з'єднують із сирою дрібно нарізаною цибулею, сирими яйцями, водою, чорним меленим перцем, сіллю і добре перемішують. Сформовані кульки масою 8—10 г припускають у бульйоні до готовності, промивають гарячим бульйоном або водою від згустків білка, що зсівся, і зберігають у бульйоні на марміті.

Перед подаванням у тарілку або порціонну миску кладуть м'ясні кульки (50 г) і наливають м'ясний бульйон (300 г).

Бульйон м'ясний — 300;
для м'ясних кульок: яловичина (котлетне м'ясо) або баранина або свинина — 57,
цибуля ріпчаста — 5,
вода — 5, яйця — 4,
маса напівфабрикату — 67,
маса готових кульок — 50.
В и х і д — 300/50.

Бульйон із птиці з домашньою локшиною. Домашню локшину просівають, кладуть у киплячу підсолену воду на 1—2 хв, відкидають на сито або друшляк, дають стекти воді.

Перед подаванням в тарілку кладуть підготовлену локшину, наливають прозорий бульйон з курки або індички.

Щоб приготувати локшину, воду з'єднують з яйцями, сіллю, перемішують, проціджують. Борошно просіюють, насипають гіркою, роблять заглиблення. Частину борошна залишають для підсипання. В заглиблення поступово вливають розчин води, яєць, солі і замішують круте тісто, залишають його на 20—30 хв для набухання білків. Потім готове тісто кладуть на стіл, посипають борошном і розкачують шаром 1—1,5 мм завтовшки. Шари пересипають борошном, підсушують на повітрі, складають у 3—4 шари і нарізують на смужки 35—45 мм завширшки, а потім шаткують упоперек соломкою. Локшину розсипають на посипані борошном столи або на фанерні лотки шаром не більш як 10 мм і підсушують 2—3 год при температурі 40—50 °С.

Бульйон з курки або індички — 300; для локшини:
борошно пшеничне — 35,

борошно для підсипання — 2,4,
яйця — 10, вода — 7, сіль — 1,
маса підсушеної локшини — 40,
маса вареної локшини — 100.
В и х і д — 300/100.

Бульйон з галушками. Прозорі бульйони з м'яса, курки, індички подають з галушками, які готують з тіста в'язкої або напівв'язкої консистенції.

Для приготування галушок з тіста *в'язкої* консистенції до просіяного борошна додають збиті яйця, розчин солі, молоко або воду, замішують прісне тісто тугіше, ніж для вареників, витримують 20 — 30 хв для набухання клейковини (тісто буде краще розкачуватися). Тісто ділять на шматки, кладуть на стіл, посипаний борошном, розкачують шаром 0,5 см завтовшки, потім нарізують невеликими квадратиками розміром 1,0 × × 1,0 см або 1,5 × 1,5 см. Варять у киплячій підсоленій воді до готовності.

Для приготування галушок з тіста *напівв'язкої* консистенції у воду або молоко кладуть сіль і доводять до кипіння. В киплячу рідину, помішуючи, всипають половину борошна і заварюють тісто, яке при помішуванні прогрівають 5 — 10 хв. Після цього масу охолоджують до температури 60 — 70 °C, додають яйця, решту борошна і перемішують до одержання тіста напівв'язкої консистенції. Галушки беруть ложкою, яку змочують у воді, кладуть в киплячу підсолену воду і варять до готовності.

Перед подаванням у тарілку кладуть зварені галушки (90 г) і наливають прозорий бульйон (300 г).

◎ Бульйон м'ясний
або з птиці — 300;
для галушок: борошно пшеничне
або гречане — 30, яйця — 4,
бульйон або вода — 45, сіль — 1,
маса готових галушок — 90.
В и х і д — 300/90.

Бульйон з випеченими пиріжками. Пиріжки випікають з дріжджового тіста, приготовленого безопарним способом. Для цього всі продукти, які передбачені рецептурою, замішують в один прийом. У посуд вливають підігріту до температури 35 — 40 °C воду, попередньо розведені у теплій воді та проціджені дріжджі, цукор, сіль, додають меланж або яйця, всипають просіяне борошно і все добре перемішують 7 — 8 хв. Наприкінці замішування вводять розтоплений маргарин, щоб зменшити руйнування клейковини. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок. Добре вимішане тісто легко відстає від рук і стінок посуду.

Посуд закривають кришкою і ставлять на 3 — 4 год для бродіння у тепле місце з температурою 35 — 40 °C. Коли тісто збільшиться в об'ємі у 1,5 раза, його обминають 1 — 2 хв і знову залишають для бродіння, в процесі якого тісто обминають ще 1 — 2 рази. Закінчення бродіння визначають за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 раза, поверхня його опукла, воно набуває приємного спиртового запаху.

У процесі життєдіяльності дріжджових грибків в тісті відбувається спиртове бродіння: цукри розщеплюються на спирт і вуглекислий газ, який, прагнучи вийти з тіста, розпушує його і створює пори. Тісто збільшується в об'ємі і "підходить". Дуже важливо, щоб у тісті було якомога більше вуглекислого газу. Проте для життєдіяльності дріжджів постійно потрібен кисень, а вуглекислий газ, який накопичується в тісті, стримує діяльність дріжджів. Тому в процесі бродіння тісто необхідно обминати.

Разом з дріжджовими грибками в тісто потрапляють молочнокислі бактерії, які викликають молочнокисле бродіння. При цьому утворюється молочна кислота, яка сприяє кращому набуханню білків борошна і поліпшує смак виробів.

У процесі обминання тісто звільнюється від надлишку вуглекислого газу, а дріжджі і молочнокислі бактерії рівномірно розподіляються в ньому. Це сприяє тому, що тісто стає більш пухким і еластичним.

Краща температура для розвитку дріжджів і молочнокислих бактерій — 25–35 °С. Підвищення або зниження температури сповільнює процес бродіння тіста. При температурі 45–50 °С бродіння припиняється.

Готове тісто викладають на посипаний борошном стіл, відрізують від нього шматок масою 1–1,5 кг, роблять з нього валик, який ділять на шматочки необхідної маси. З цих шматочків формують кульки, дають їм вистояти 5–6 хв, потім розкачують на круглі коржики 0,5–1 см завтовшки, на середину яких кладуть начинку з м'яса або ліверу, або ліверу з кашою, риби, картоплі, моркви, грибів, рису, сиру, капусти. Краї щільно з'єднують, защипують, надають форми човника. Сформовані пиріжки укладають рубцем донизу на кондитерський лист, змащений жиром, і залишають на 20–30 хв для вистоювання.

У процесі розбирання тіста виділяється вуглекислий газ і об'єм його зменшується. При вистоюванні об'єм знову збільшується за рахунок накопичення вуглекислого газу і вироби стають пористими. Якщо вироби погано вистоялися, то у процесі випікання вони ущільнюються, стають дрібними, на поверхні утворюються тріщини. Якщо вироби дуже довго вистоювалися, то вони будуть розпливчасті, без глянцу.

Для поліпшення зовнішнього вигляду виробів поверхню їх перед випіканням (за 5–10 хв) змащують яйцем або яйцем з молоком, меланжем. Краще змащувати вироби жовтком. Яйця або меланж перед використанням злегка збивають і проціджують крізь сито. Поверхню слід змащувати обережно, щоб не прим'яти вироби. Для цього використовують волосяні м'які щіточки. Випікають вироби 8–10 хв при температурі 200–240 °С. Час випікання залежить від розміру виробів. Температура кондитерської печі при випіканні великих виробів повинна бути нижчою, ніж при випіканні дрібних, щоб вироби поступово пропеклися і не підгоріли.

◎ Бульйон — 30 000.
Для пиріжків:
Борошно пшеничне вищого
або I сорту — 3671, цукор — 255,2,
маргарин столовий — 110,2,
сіль — 58,
дріжджі (пресовані) — 110,2,
вода — 1740, маса тіста — 5800;
борошно для підсипання — 174;
начинка — 2500;
жир для змащування листів — 25,
меланж для змащування
пиріжків — 150.
Вихід — 100 шт. по 75 г,
на порцію — 300/75.

Бульйон із смаженими пиріжками. Дріжджове тісто для пиріжків смажених готують безопарним способом слабкої консистенції. Інвентар і обладнання змащують олією. Підготовлене тісто охолоджують до 10 °С, щоб воно не перекисло під час формування з нього виробів.

На столі, змащеному олією, з тіста масою 0,5–1 кг роблять валик, потім порціонують на шматочки масою 50 г, надають їм форму кульок, розкладають на столі (на відстані 4–5 см одна від одної) і вистоюють 5–6 хв. Після вистоювання кульки перевертають на другий бік і надають їм форму коржиків 4–5 мм завтовшки. На середину коржиків кладуть начинку, згинають їх удвоє, з'єднують краї, надають виробам форми півмісяця, укладають на змащені олією кондитерські листи і ставлять у тепле місце для вистоювання на 20–30 хв. Перед смаженням пиріжки злегка видовжують, кладуть у підігрітий до 175–180 °С фритюр і смажать 2–3 хв. Пи-

ріжки можна смажити у спеціальних жарових апаратах з регульованим нагріванням.

У процесі смаження вироби перевертають і смажать до утворення на всій поверхні рівномірної золотистої кірочки. Готові пиріжки виймають на сітчасту поверхню, щоб стекла олія.

Бульйон з пиріжками смаженими подають так само, як і бульйон з пиріжками печеними.

◎ Бульйон — 30 000.
Для пиріжків:
Борошно вищого сорту — 3085,5,
цукор — 198, маргарин
столовий — 102, сіль — 51,
дріжджі (пресовані) — 96,5,
вода — 332, маса тіста — 5100;
начинка — 2500;
олія для змащування інвентаря
і обладнання — 25, жир — 600.
Вихід — 100 шт. по 75 г,
на порцію 300/75.

Бульйон з налисниками. Готують налисники з начинкою з м'яса або ліверу. Для цього проціджений розчин солі, цукру, сирі яйця змішують з частиною холодного молока або води (половина норми), всипають просіяне борошно, перемішують і збивають до утворення однорідної маси, потім вливають цівкою решту молока або води і знову перемішують. Потім тісто проціджують.

Налисники смажать на розігрітій і змащеній жиром сковороді діаметром 24—26 см. Налите тісто, обертанням сковороди, розподіляють рівним шаром по всій поверхні 1—2 мм завтовшки і обсмажують з одного боку. Налисники знімають і охолоджують.

На підсмажений бік налисника кладуть начинку з м'яса або ліверу (таку саму, як і для пиріжків), загортають прямокутниками, обсмажують з обох боків на розігрітій з жиром сковороді або листі до утворення рум'яної кірочки і ставлять у жарову шафу на 5—6 хв.

Відпускають по 2 шт. на порцію на пиріжковій тарілці. Поливають вершковим маслом або маргарином. Бульйон подають в бульйонних чашках.

◎ Бульйон — 300.
Для налисників:
Борошно пшеничне — 41,6,
молоко або вода — 104,0,
яйця — 8,3, цукор — 2,5, сіль — 0,8,
маса тіста — 153,8, сало шпик — 2,0
(кулінарний жир або жир
тваринний топлений харчовий
або олія — 1,6), маса випечених
налисників — 100; начинка — 94,
маса напівфабрикату — 194;
маргарин столовий
або кулінарний жир — 10,
маса смажених налисників
з начинкою — 175,
масло вершкове — 10.
Вихід — 300/175/10.

Бульйон з вушками. Тісто для вушок готують із пшеничного борошна, молока або води, яєць і солі. В просіяне борошно додають нагріте до 30—35 °С молоко або воду, суміш яєць і розчину солі. Потім замішують тісто доти, поки воно не набуде однорідної консистенції. Тісто повинно бути середньої густоти і легко відокремлюватися від стінок посуду і рук. Густе тісто важко розкачувати і ліпити з нього вироби.

Тісто накривають вологою тканиною і витримують 25—30 хв для набухання клейковини і набуття еластичності.

Готове тісто тонко розкачують (1—1,5 мм завтовшки), нарізують на квадратики (30 × 30 мм), на середину яких кладуть грибну начинку, краї защипують у вигляді трикутників, а потім з'єднують два протилежних кінці так, щоб надати трикутнику форму вушка.

У киплячу підсолену воду кладуть вушка, варять до готовності (5—8 хв), виймають шумівкою.

Перед подаванням у тарілку кладуть вушка, заливають готовим прозорим м'ясним бульйоном або із птиці.

◎ Бульйон м'ясний
або із птиці — 300;
для тіста:
борошно пшеничне — 18,
яйця — 20, вода — 6, сіль — 0,25,
маса тіста — 25;
для начинки:
гриби білі сушені — 5,
маса варених грибів — 10,
цибуля ріпчаста — 20,
перець чорний мелений — 0,01,
маргарин — 5, маса начинки — 20,
маса сирих вушок — 45,
маса варених вушок — 50.
В и х і д — 300/50.

§ 2. Приготування начинок для виробів з борошна до бульйонів

Начинка м'ясна з цибулею. Її можна приготувати двома способами.

І с п о с і б. Котлетне м'ясо нарізують на невеликі шматочки (масою 40—50 г), обсмажують в жиру, потім перекладають у глибокий посуд, додають бульйон або воду (15—20 % до маси м'яса нетто) і тушкують на слабкому вогні до готовності. Тушковане м'ясо і пасеровану цибулю пропускають крізь м'ясорубку. Пасероване борошно розводять бульйоном, що залишився після тушкування м'яса, і проварюють. Подрібнене м'ясо заправляють білим соусом, сіллю, перцем, дрібно нарізаною зеленню і перемішують.

ІІ с п о с і б. Сире м'ясо пропускають крізь м'ясорубку з густою решіткою, кладуть на змащений жиром і розігрітий лист шаром не більш як 3 см і, періодично помішуючи, обсмажують до готовності у жаровій шафі. Сік, що виділився з м'яса, зливають і готують на ньому білий соус. Підсмажене м'ясо з'єднують з пасерованою цибулею і ще раз пропускають крізь м'ясорубку з густою решіткою, потім його заправляють білим соусом, сіллю, меленим перцем, дрібно нарізаною зеленню і перемішують.

Начинку можна приготувати також з вареного м'яса. Для цього його охолоджують, нарізують шматочками, пропускають крізь м'ясорубку разом з пасерованою ріпчастою цибулею, додають мелений перець, сіль, зелень петрушки, білий соус і все перемішують.

◎ Яловичина (котлетне м'ясо) — 1258
або свинина — 1110,
баранина, козлятина — 1196,
маргарин столовий — 40,
цибуля ріпчаста — 100,
маса пасерованої цибулі — 50,
борошно пшеничне — 10,
перець чорний мелений — 0,5,
сіль — 10, петрушка (зелень) — 7.
В и х і д — 1000.

Начинка м'ясна з яйцем. У готову м'ясну начинку з цибулею додають посічені, круто зварені яйця, перемішують.

◎ Яловичина (котлетне м'ясо) — 1087,
маргарин столовий — 60,
цибуля ріпчаста — 84,
маса пасерованої цибулі — 42,
борошно пшеничне — 10,
яйця — 129, перець чорний
мелений — 0,5, сіль — 10.
В и х і д — 1000.

Начинка м'ясна з рисом. У готову м'ясну начинку додають розсипчасту рисову кашу, перемішують.

◎ Яловичина (котлетне м'ясо) — 1000
або свинина — 882,
баранина, козлятина — 952,
маргарин столовий — 60,
цибуля ріпчаста — 84,
маса пасерованої цибулі — 42,
рис — 100,
маса вареного рису — 280,
борошно пшеничне — 8,
перець чорний мелений — 0,5,
сіль — 10, петрушка (зелень) — 7.
В и х і д — 1000.

Начинка м'ясна з рисом і яйцем. Готову м'ясну начинку з'єднують з посіченими, круто звареними яйцями і рисовою кашею. Все перемішують.

◎ Яловичина (котлетне м'ясо) — 888
або свинина — 784,
баранина, козлятина — 846,
маргарин столовий — 40,
цибуля ріпчаста — 84,
маса пасерованої цибулі — 42,
рис — 75,
маса вареного рису — 210,
борошно пшеничне — 9,
яйця — 86, перець чорний
мелений — 0,5, сіль — 10,
петрушка (зелень) — 7.
В и х і д — 1000.

Начинка з ліверу. Легені та серце варять у підсоленій воді, печінку смажать. Субпродукти пропускають крізь м'ясорубку, кладуть шаром не вище ніж 3 см на розігрітий з маргарином лист і обсмажують, періодично помішуючи. В масу додають пасеровану ріпчасту цибулю, білий соус, сіль, перець і все перемішують.

◎ Легені — 1278 або серце — 1533,
печінка (яловича) — 1353,
маргарин столовий — 60,
цибуля ріпчаста — 84,
маса пасерованої цибулі — 42,
борошно пшеничне — 10,
перець чорний мелений — 0,5,
сіль —10.
В и х і д — 1000.

Начинка рибна. Філе риби без шкіри й кісток нарізують шматочками, солять і припускають. Після припускання філе січуть ножем (не дуже дрібно), змішують з пасерованою ріпчастою цибулею, перцем, сіллю, зеленню, білим соусом. Для приготування білого соусу використовують бульйон, в якому припускали рибу.

◎ Окунь морський — 1026
або тріска — 1026,
сом (крім океанського) — 1026,
судак — 1026,
філе сазана, яке випускається
промисловістю, — 1026,
маса готової риби — 841,
цибуля ріпчаста — 126,
маса пасерованої цибулі — 63,
борошно пшеничне — 10,
маргарин столовий — 100,
петрушка (зелень) — 7,
перець чорний мелений — 0,5,
сіль — 12.
В и х і д — 1000.

Начинка рибна з рисом. У готову рибну начинку додають розсипчасту рисову кашу й перемішують.

◎ Окунь морський — 750
або тріска — 750,
сом (крім океанського) — 750,
судак — 750, філе сазана — 750,
маса готової риби — 615;
рис — 120, маса вареного
рису — 336; цибуля ріпчаста — 84,
маса пасерованої цибулі — 42,
борошно пшеничне — 10,
маргарин столовий — 40,
петрушка (зелень) — 7,
перець чорний мелений — 0,5,
сіль — 12.
В и х і д — 1000.

Начинка із сиру (по-домашньому). Сир пропускають крізь протиральну машину, додають яйця, сіль і все добре перемішують.

◎ Сир — 980, яйця — 36, сіль — 10.
В и х і д — 1000.

Начинка із сиру з кропом. Сир протирають, додають яйця, вершкове масло, дрібно нарізаний кріп, сіль і перемішують.

◎ Сир — 830, масло вершкове — 45,
яйця — 90, кріп (зелень) — 60,
сіль — 10.
В и х і д — 1000.

Начинка із свіжої капусти. Підготовлену свіжу білоголову капусту шаткують, кладуть на лист із розтопленим жиром шаром не вище ніж 3 см і смажать до готовності у жаровій шафі при температурі 180—200 °С, періодично помішуючи. При нижчій температурі капуста набуде бурого кольору і стане несмачною, а при вищій — може обвуглитися. Готову капусту охолоджують, додають сіль. (Солити капусту до смаження або неохолоджену не можна, оскільки з неї буде виділятися волога, а це погіршить якість начинки.) В готову капусту до-

дають круто зварені, дрібно нарізані яйця або пасеровану цибулю і дрібно нарізану зелень петрушки.

Якщо свіжа капуста гіркувата, її попередньо бланшують (3—5 хв), відкидають, дають стекти воді, а потім обсмажують. Свіжу капусту можна обсмажувати також на плиті, в електричній сковороді, періодично помішуючи.

◎ Капуста білоголова свіжа — 1200, маргарин столовий — 70, маса готової капусти — 900; яйця— 100 або цибуля ріпчаста — 200, маргарин столовий — 30, маса пасерованої цибулі — 100; перець чорний мелений — 0,2, петрушка (зелень) — 10, сіль — 10. Вихід — 1000.

Начинка із свіжої капусти та картоплі. Свіжу білоголову капусту шаткують і смажать до готовності так само, як описано у попередній рецептурі.

Охолоджену смажену капусту солять і змішують з протертою вареною картоплею й пасерованою ріпчастою цибулею.

◎ Капуста білоголова свіжа — 667, жир тваринний топлений харчовий — 40, маса готової капусти — 500; картопля — 423, маса протертої вареної картоплі — 410; цибуля ріпчаста — 200, маса пасерованої цибулі — 100; жир тваринний топлений харчовий — 30, сіль — 10. Вихід — 1000.

Начинка із квашеної капусти. Квашену капусту віджимають, промивають (якщо вона дуже кисла) і знову віджимають, дрібно ріжуть, кладуть у сотейник з розігрітим маргарином шаром не вище ніж 3—4 см і при періодичному помішуванні злегка обсмажують. Потім додають невелику кількість рідини (води, бульйону) — 5—6 % від маси капусти і при слабкому нагріванні тушкують до готовності. Рідина повинна повністю випаруватися. В готову капусту додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, цукор, перець чорний мелений, сіль, дрібно нарізану зелень петрушки і перемішують.

◎ Капуста квашена — 1112, маргарин столовий — 48, маса готової капусти — 945; цибуля ріпчаста — 80, маргарин столовий — 12, маса пасерованої цибулі — 40; цукор — 15, перець чорний мелений — 0,2, петрушка (зелень) — 10, сіль — 10. Вихід — 1000.

Начинка картопляна із шкварками й цибулею. Обчищену картоплю варять, відвар зливають, гарячу картоплю протирають. Сало шпик нарізують дрібними кубиками, смажать до витоплення жиру, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, пасерують до готовності, а потім змішують з протертою картоплею.

◎ Картопля — 784, маса вареної протертої картоплі — 760; цибуля ріпчаста — 210, сало шпик — 190, маса пасерованої із салом цибулі — 250; сіль — 10. Вихід — 1000.

Начинка грибна. Сушені білі гриби ретельно промивають, замочують, потім варять до готовності. Відвар проціджують і використовують для приготування білого соусу. Варені гриби миють, обсушують, пропускають крізь м'ясорубку, обсмажують в олії або маргарині, додають пасеровану ріпчасту цибулю, сіль, перець, соус і все добре перемішують.

◎ Гриби сушені — 410, маса варених грибів — 820; маргарин столовий або олія — 50, цибуля ріпчаста — 84, маса пасерованої цибулі — 42; борошно пшеничне — 10, перець чорний мелений — 0,2, сіль — 20. Вихід — 1000.

Розділ

XI

ДРУГІ ГАРЯЧІ СТРАВИ

§ 1. Соуси для других гарячих страв

Соус — це додатковий компонент страви з напіврідкою консистенцією, який використовують у процесі приготування страви або подають до готової страви для поліпшення її смаку і аромату. Соусом поливають основний продукт або подають його окремо в металевих чи фарфорових соусниках, які ставлять поряд із стравою на тарілочку із серветкою. На порцію страви подають 50, 75, 100 г соусу (інколи 25 г).

Добре приготовлені і правильно підібрані соуси дають змогу урізноманітнити смак і зовнішній вигляд їжі, роблять її більш соковитою, що полегшує засвоюваність. Крім того, соуси доповнюють склад страв, підвищують їхню енергетичну цінність, оскільки до більшості з них входять вершкове масло, олія, сметана, борошно. Соуси, приготовлені на м'ясних, рибних і грибних бульйонах, містять велику кількість екстрактивних речовин, тому вони збуджують апетит. Білки, жири і вуглеводи, які містяться в соусах, легко засвоюються організмом.

Підбирати соуси до окремих страв треба вміло. Так, бідні на жири страви (з відварної тріски, судака) слід подавати із соусом Польським, який збагачує страву жирами; соус сухарний підвищує енергетичну цінність страв з відварної капусти більш як у 2 рази. Соуси, до складу яких входять хрін, гірчиця й цибуля, подають до страв не дуже гострих, таких як відварна яловичина, свинина, а соуси з грибів — до рисових або картопляних котлет, бабок.

Соус, до складу якого входять сметана і яйця, поліпшує смак овочевих страв і значно підвищує їхню поживність, а м'ята усуває специфічний запах і присмак баранини. До м'ясних і рибних страв краще подавати соус з печерицями і щавлем.

Тушкування м'яса з гострими соусами сприяє переходу колагену в глютин і розм'якшенню м'яса.

Для того щоб при зберіганні соусу не утворювалася плівка, на поверхню кладуть шматочок вершкового масла або маргарину. Якщо плівка з'явилась, її слід зняти або процідити соус.

За кольором розрізняють соуси червоні і білі.

Як рідку основу для соусів використовують бульйони (м'ясні, грибні, рибні), молоко, сметану, вершкове масло, олію, оцет.

За консистенцією розрізняють соуси *рідкі* для поливання і тушкування страв, *середньої густини* — для запікання і додавання в овочеві страви і начинки.

Інколи готують *густі* соуси для фарширування і додавання як в'язку основу в деякі страви.

За технологією приготування розрізняють основні і похідні соуси. Соуси, приготовлені на певній рідкій основі з максимальною кількістю продуктів, називають *основними*. Якщо до основного соусу додати інші продукти і приправи, дістають інші соуси цієї групи, які називають *похідними*.

Швидко охолоджений, а потім розігрітий соус має кращий смак, ніж соус, який зберігають гарячим.

Охолоджені соуси є добрим середовищем для розвитку мікроорганізмів, тому їх треба зберігати у холодильній камері при температурі 0—5 °С в закритому фарфоровому, керамічному посуді або каструлі з нержавіючої сталі до трьох діб.

Основні гарячі соуси (крім молочних і сметанних) можна зберігати на водяній бані при температурі 80 °С від 3 до 4 год; молочні соуси рідкої консистенції — 1—1,5, сметанні — 2 год.

Для приготування соусів використовують спеціальні стаціонарні казани, а також наплитні казани невеликої місткості, каструлі, сотейники з товстим дном, щоб вони не пригорали, листи і сковороди. З інвентаря використовують дерев'яні копистки, вінчики, сита, цідилки, шумівки, черпаки; для збивання майонезу — збивальну машину.

Норма солі і спецій на 1 кг соусу така, г: сіль — 10, перець — 0,5, лавровий лист — 0,2, гвоздика, кориця — 1. Для приготування молочного соусу використовують сіль — 8 г.

Лимонну кислоту, наведену в рецептурах, можна замінити соком лимона з розрахунку: 1 кг лимонної кислоти замінюється 8 г лимоного соку, який дістають з 20 г лимона. Лимонну кислоту розчиняють у теплій переваренiй воді (1 : 5) і вводять у готовий соус.

Червоні соуси

Соус основний червоний (рис. 104). Для приготування соусу використовують коричневий бульйон, червону суху або жирову борошняну пасеровку і пасеровані овочі (ріпчасту цибулю, моркву, петрушку) з томатним пюре.

Бульйон коричневий готують з обсмажених до коричневого кольору харчових кісток і використовують для приготування червоних соусів.

Для приготування бульйону сирі яловичі, свинячі, баранячі кістки промивають, дрібно рубають (5—6 см завдовжки), викладають на лист і обсмажують у жаровій шафі протягом 1—1,5 год при температурі 60—70 °С. За 20—30 хв до закінчення обсмажування додають нарізане коріння і ріпчасту цибулю. Коли колір кісток стане світло-коричневим, обсмажування припиняють, а жир, що виділився, зливають. Обсмажені кістки з підпеченими овочами кладуть у казан, заливають гарячою водою (на 1 кг 1,5—2,5 л) і варять 5—6 год при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир і піну. Для того щоб збільшився вміст екстрактивних речовин, а також щоб поліпшилися смак і запах бульйону, в нього додають м'ясний сік, який утворився після смаження м'ясних продуктів. Готовий бульйон проціджують.

Для того щоб приготувати *концентрований бульйон (фюме),* треба свіжоприготовлений коричневий бульйон уварити на 1/5—1/10 початкового об'єму. На початку уварювання бульйон проціджують крізь серветку і знежирюють. Уварений бульйон при охолодженні застигає як міцний холодець, який добре зберігається при температурі 4—6 °С протягом 5—8 діб. Для утворення коричневого бульйону концентрат фюме розводять гарячою водою у співвідношенні 1 : 5.

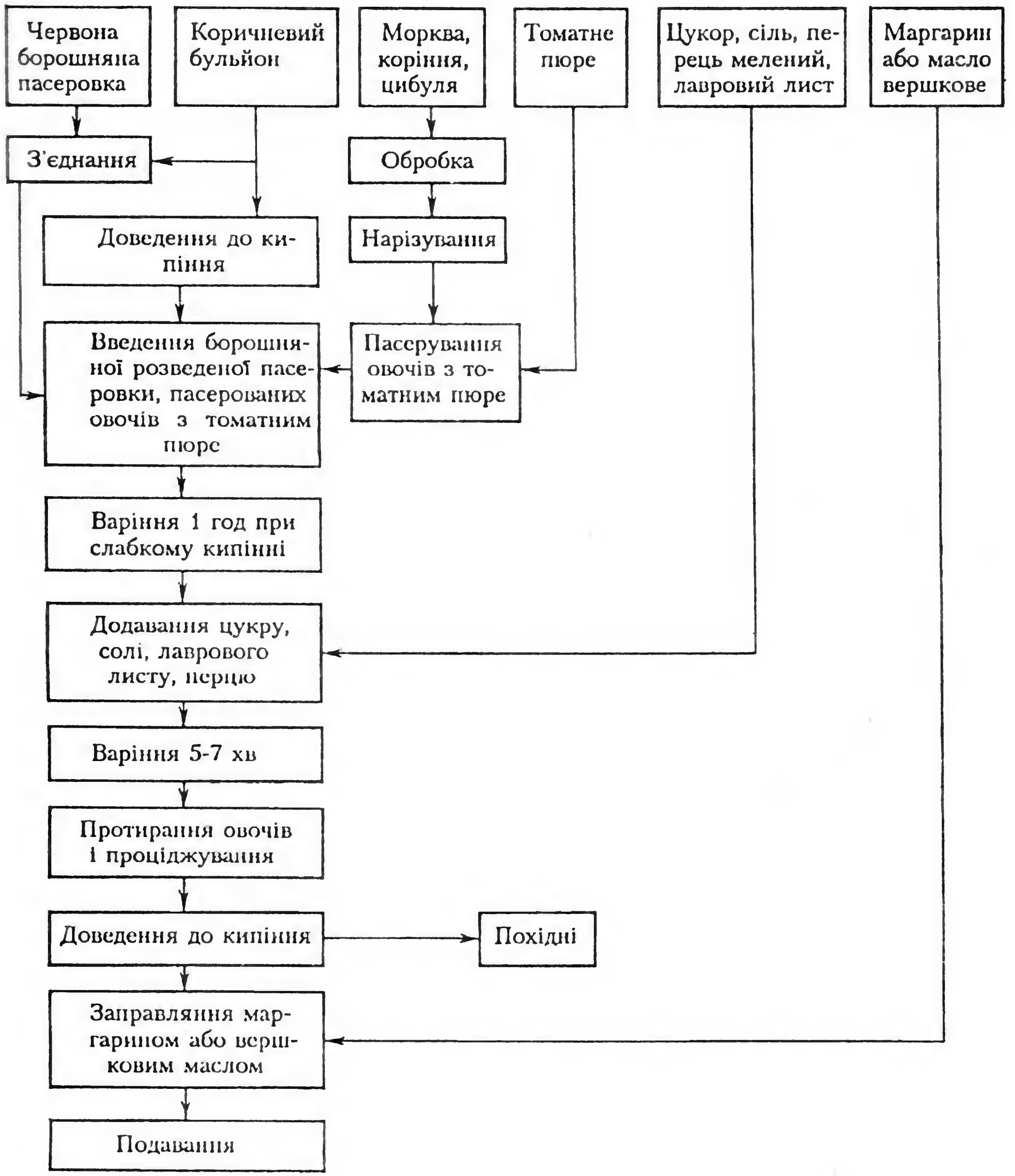


Рис. 104. Технологічна схема приготування соусу основного червоного

Червону пасеровку можна приготувати без жиру і з жиром. При пасеруванні без жиру борошно просіюють, насипають на лист шаром не більш як 5 см і, безперервно помішуючи, обсмажують до світло-коричневого кольору при температурі 150 °С. Спасероване борошно легко розсипається і має запах смаженого горіха. Для червоної пасеровки з жиром використовують харчові жири, маргарин столовий. У посуді з товстим дном розтоплюють жир, всипають борошно і пасерують до світло-коричневого кольору і розсипчастої консистенції, безперервно помішуючи. На 1 кг борошна витрачають 800 г жиру.
Нарізані ріпчасту цибулю, моркву, петрушку пасерують з жиром, додають томатне пюре, пасерують ще 10 – 15 хв.
Охолоджену до температури 70 – 80 °С борошняну червону пасеровку розводять теплим бульйоном у співвідношенні 1 : 4, ретельно розмішують до утворення однорідної маси.
Коричневий бульйон, що залишився, доводять до кипіння і вливають в нього розведену пасеровку, кладуть спасеровані з томатним пюре овочі і варять протягом 1 год при слабкому кипінні, періодично помішуючи.
Під час варіння крохмаль борошна клейстеризується, соус стає в'язким. За 10 – 15 хв до закінчення варіння додають сіль, цукор, лавровий лист, мелений перець. Для поліпшення смаку можна додати соус Південний і м'ясний сік. Потім соус проціджують крізь сито і протирають розварені овочі, знову доводять до кипіння для стерилізації і збільшення строку зберігання.
Соус основний червоний використовують для приготування похідних і як самостійний соус. Якщо його подають до страв, додають шматочки маргарину і перемішують. Щоб при зберіганні соусу на поверхні не утворилася плівка, треба покласти зверху шматочки маргарину (защипати).

Основний червоний соус подають до страв з котлетної маси, варених субпродуктів, сосисок, сардельок тощо.

◎ Бульйон коричневий — 1000,
жир тваринний топлений — 25,
борошно пшеничне — 50,
томатне пюре — 150, морква — 80,
цибуля ріпчаста — 30,
петрушка (корінь) — 15,
цукор — 20.
Вихід — 1000.

Соус червоний основний із соусної пасти. Соусну пасту розводять невеликою кількістю коричневого бульйону (25 – 30 % маси соусної пасти), перемішують до утворення однорідної маси, додають решту бульйону і варять при слабкому кипінні 20 хв. Потім проціджують, коріння протирають і доводять до кипіння.

◎ Соусна паста червоного основного соусу консервована — 276,
бульйон коричневий — 850.
Вихід — 1000.

Цибулевий соус. Цибулю нарізують соломкою, злегка пасерують, додають оцет, перець чорний горошком, прогрівають 5 – 7 хв до повного видалення вологи й ароматизації цибулі, видаляють перець. Цибулю без спецій закладають у соус червоний основний, варять 10 – 15 хв, а потім заправляють і защипують маргарином.
Подають до страв із котлетної маси, смаженої, вареної свинини та інших м'ясних страв. Крім того, використовують для запікання м'ясних страв.

◎ Соус червоний основний — 850,
ріпчаста цибуля — 250,
маргарин столовий — 38,
оцет 9 %-й — 70,
маргарин столовий — 20.
Вихід — 1000.

Соус червоний з цибулею і огірками. Дрібно нарізану цибулю пасерують і проварюють з отцом, лавровим листом і перцем горошком 5 – 7 хв. Марино-

вані огірки обчищають від шкірочки, видаляють насіння, дрібно січуть і злегка віджимають. Підготовлену цибулю з'єднують з червоним основним соусом і варять 10—15 хв, потім додають сіль, цукор, соус Південний, підготовлені огірки і доводять до кипіння. Видаляють перець, лавровий лист, заправляють маргарином. Готовий соус має кислувато-гострий смак. Подають до страв із вареного, смаженого і січеного м'яса.

◎ Соус червоний основний — 850,
цибуля ріпчаста — 250,
маргарин столовий — 38,
оцет 9 %-й — 70,
соус Південний — 30,
маргарин столовий — 20,
огірки мариновані
або солоні — 70.
Вихід — 1000.

Соус цибулевий з гірчицею. Ріпчасту цибулю дрібно січуть, пасерують і з'єднують з червоним основним соусом, варять 10—15 хв, потім заправляють сіллю, готовою столовою гірчицею, соусом Південним і маргарином. Готовий соус з гірчицею не кип'ятять, оскільки він зсідається і втрачає аромат.
Подають до м'ясних смажених страв з котлетної маси, сосисок, сардельок, ковбаси, шинки, свинини.

◎ Соус червоний основний — 850,
цибуля ріпчаста — 250,
жир тваринний топлений
харчовий або кулінарний — 38,
гірчиця столова — 25,
соус Південний — 30,
маргарин столовий — 20.
Вихід — 1000.

Соус червоний з цибулею і грибами (мисливський). Дрібно нарізану цибулю злегка пасерують, гриби сушені варять, нарізують тоненькою соломкою і разом з цибулею смажать 3—5 хв. Кладуть чорний перець горошком, з'єднують із соусом червоним основним і варять 10—15 хв. Наприкінці варіння додають біле сухе вино, нарізану зелень петрушки і естрагону і заправляють маргарином.
Подають до смаженої дичини, натуральних смажених страв з баранини, телятини.

◎ Соус червоний основний — 800,
цибуля ріпчаста — 150,
гриби білі свіжі
або печериці свіжі — 100,
або гриби білі сушені — 27,
кулінарний жир — 38,
вино (біле сухе) — 75,
петрушка (зелень), естрагон — 10,
маргарин столовий — 20.
Вихід — 1000.

Соус червоний з корінням (для тушкованого м'яса). Цибулю, моркву, ріпу, петрушку і селеру нарізують часточками або брусочками, пасерують, з'єднують із соусом червоним основним, додають запашний перець горошком, лавровий лист, сіль і варять при слабкому кипінні 10—15 хв. Наприкінці варіння кладуть зелений горошок, нарізані стручки квасолі, доводять до кипіння і додають підготовлене вино. Соус можна приготувати без вина.

◎ Соус червоний основний — 800,
морква — 150,
цибуля ріпчаста — 100, ріпа або
бруква — 50, петрушка (корінь)
або селера (корінь) — 20,
жир тваринний топлений харчовий
або кулінарний — 45, горошок
зелений консервований — 46/30,
квасоля стручкова
консервована — 20, вино — 50.
Вихід — 1000.

Соус червоний кисло-солодкий. Чорнослив варять у невеликій кількості води і видаляють кісточки. Відвар з'єднують з червоним основним соусом, додають оцет, перець горошком, лавровий лист і варять до готовності протягом 10—15 хв. Потім проціджують, заправляють сіллю, кладуть зварений чорнослив без кісточок, родзинки і кип'ятять.

Подають до страв з відварного, тушкованого м'яса і птиці.

◎ Соус червоний основний — 850,
чорнослив — 80, родзинки — 11,
оцет 9 %-й — 30.
В и х і д — 1000.

Вимоги до якості червоних соусів. Колір від світло-коричневого до коричневого з оксамитово-оранжевим відтінком. Консистенція однорідна, без грудочок борошна, яке заварилося, і часточок непротертих овочів, напіврідка, злегка в'язка, еластична. Соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Смак насиченого бульйону з присмаком овочів, томату, спецій, злегка гострий, кисло-солодкий, у міру солоний.

У похідних соусах з наповнювачами овочі мають правильну форму нарізування; гірчичний соус без крупинок гірчиці, яка зсілася.

Поверхня соусів без плівок, без запаху лаврового листа і присмаку оцту.

Соуси білі на м'ясному і рибному бульйонах

Соус білий основний (рис. 105). Білий соус готують на основі білої борошняної пасеровки на м'ясному або рибному бульйоні. М'ясні і рибні бульйони варять так само, як і для перших страв, тільки більш концентрованими (на 750 г кісток 1,4 л води, на 750 г харчових рибних відходів 1,250 л води).

Крім того, використовують бульйони після варіння і припускання м'яса, птиці, риби. Рибні соуси використовують тільки для рибних страв.

Білі соуси містять менше екстрактивних речовин, ніж червоні. Для поліпшення смаку в білі соуси кладуть лимонну кислоту, яка сприяє кращому засвоєнню їжі.

Білу пасеровку готують так: у посуді розтоплюють маргарин або вершкове масло, всипають, безперервно помішуючи, просіяне борошно, яке нагрівають при температурі 110 – 120 °С до кремового відтінку, не допускаючи зміни забарвлення. Інколи готують білу борошняну пасеровку без жиру. Для цього борошно пасерують до світло-жовтого кольору.

Білу жирову борошняну пасеровку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки і селери, цибулю і варять 25 – 30 хв. Наприкінці варіння додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння. Готовий соус використовують для приготування похідних і як самостійний. У цьому випадку його заправляють лимонною кислотою і жиром. Подають до страв з вареного і припущеного м'яса і птиці.

◎ Бульйон — 1100,
маргарин столовий — 50,
борошно пшеничне — 50,
цибуля ріпчаста — 30,
петрушка (корінь)
або селера (корінь) — 20.
В и х і д — 1000.

Соус білий основний із соусної пасти. Напівфабрикат соусної пасти поступово розводять гарячим м'ясним бульйоном, варять 30 хв, проціджують. Соус можна також приготувати на овочевих і круп'яних відварах. Подають до запечених м'ясних страв і використовують для приготування похідних соусів.

Соус білий із щавлем. В основний білий м'ясний соус додають припущений з жиром щавель, нарізаний соломкою, варять 3 – 5 хв і заправляють вином. Для цього вино наливають у підігрітий посуд, накривають кришкою, дають закипіти і швидко вливають в соус. Соус можна приготувати без вина, додаючи лимонну кислоту.

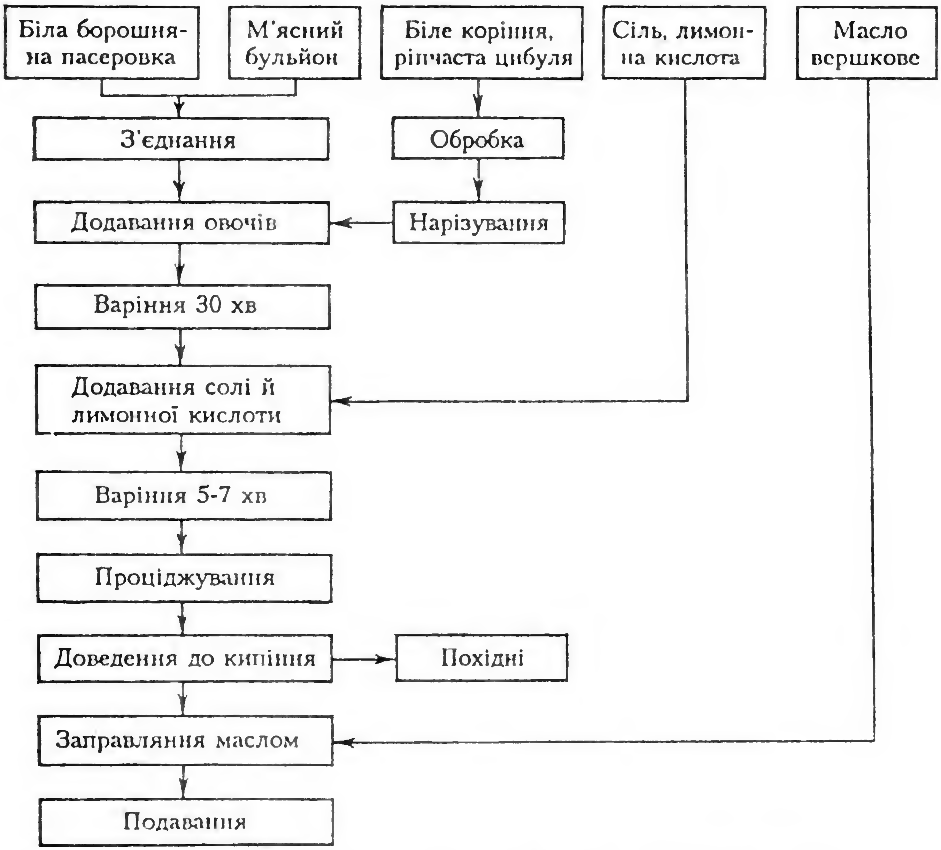


Рис. 105. Технологічна схема приготування соусу білого основного

Соус білий основний — 930,
щавель — 41,
вино (біле сухе) — 50,
масло вершкове
або маргарин столовий — 50.
Вихід — 1000.

Соус паровий готують на бульйоні після припускання м'яса, птиці або риби. Готують соус так само, як і білий основний, але перед закінченням варіння додають біле вино, а після кипіння — лимонний сік. Для поліпшення смаку і підвищення вмісту екстрактивних речовин під час варіння можна вливати відвар з печериць або білих грибів (50 г на 1 кг соусу). Подають до відварних страв із м'яса і птиці, котлет з телятини, птиці, дичини, припущених рибних страв.

Соус білий основний — 950,
вино (біле сухе) — 50,
лимонна кислота — 1,
маргарин столовий
або масло вершкове — 50.
Вихід — 1000.

Соус білий з яйцем готують тільки на м'ясному бульйоні. Свіжі жовтки змішують із шматочками вершкового масла, додають м'ясний бульйон або верш-

ки і проварюють на водяній бані при температурі 60—70 °С до загусання, безперервно помішуючи. Потім суміш з'єднують з білим основним соусом при температурі не вищій як 70 °С, додають розтертий мускатний горіх, сіль, лимонну кислоту.

Подають до відварних і припущених страв з телятини, птиці і дичини.

Соус білий основний
м'ясний — 900,
яйця (жовтки) — 48,
маргарин столовий
або масло вершкове — 75,
лимонна кислота — 1,
мускатний горіх — 1,
вершки або бульйон — 75.
Вихід — 1000.

Соус томатний на рибному або м'ясному бульйоні. Дрібно нарізані цибулю, моркву і петрушку (корінь) пасерують до розм'якшення, додають томатне пюре і пасерують ще 15—20 хв. Пасеровані овочі і томатне пюре вводять у білий основний соус і варять 25—30 хв. Наприкінці варіння солять, заправляють цукром, перцем чорним. Готовий соус проціджують, овочі протирають і доводять до кипіння. Соус томатний використовують для приготування похідних і як самостійний, але при цьому заправляють лимонною кислотою (0,5 г) і жиром. Можна додати вино біле сухе.

Подають до страв із м'яса, субпродуктів, овочів, риби.

Бульйон рибний
або м'ясний — 700,
маргарин столовий — 35,
борошно пшеничне — 35,
морква — 50,
цибуля ріпчаста — 30,
петрушка (корінь) — 20,
томатне пюре — 350,
маргарин столовий — 20,
цукор — 10.
Вихід — 1000.

Соус томатний з грибами. Дрібно нарізану цибулю злегка пасерують, додають припущені до напівготовності і нарізані скибочками свіжі або сушені варені гриби і продовжують смажити 3—5 хв. Потім з'єднують з томатним соусом і варять 10—15 хв. У готовий соус кладуть посічений часник. Можна додати підготовлене вино. Соус заправляють маргарином або вершковим маслом. Подають до страв із вареного, смаженого м'яса і птиці, виробів із котлетної маси.

Соус томатний — 800,
цибуля ріпчаста — 150,
гриби білі свіжі
або печериці свіжі — 120
або гриби білі сушені — 32,
маргарин столовий або масло
вершкове — 45, часник — 3,
вино біле сухе — 50.
Вихід — 1000.

Соус білий з розсолом. Готують білий рибний основний соус, додають прокип'ячений і проціджений огірковий розсіл, варять 5—10 хв. Потім додають сіль, лимонну кислоту, вершкове масло або маргарин, біле сухе вино (50 г на 1000 г соусу). Подають до вареної, припущеної риби.

Соус білий основний — 950,
розсіл огірковий — 150,
лимонна кислота — 0,5,
маргарин столовий
або масло вершкове — 75.
Вихід — 1000.

Соус білий з вином. У готовий білий основний соус додають підготовлене біле сухе вино, охолоджують до 75—80 °С, потім при безперервному помішуванні вводять яєчні жовтки, проварені зі шматочками вершкового масла, заправляють лимонною кислотою, солять.

Подають до страв із вареної і припущеної риби.

Соус білий основний — 900,
вино (біле сухе) — 75,
яйця (жовтки) — 3 шт./48,
маргарин столовий

або масло вершкове — 75,
лимонна кислота — 1.
Вихід — 1000.

Соус томатний з овочами. Моркву, петрушку, цибулю нарізують дрібними кубиками і пасерують. Готують соус томатний, додають пасеровані овочі, перець чорний горошком, варять 10–15 хв. Потім вливають підготовлене вино, додають лимонну кислоту, заправляють маргарином або вершковим маслом. Можна готувати без вина.
Подають до страв з вареної, припущеної, смаженої риби і рибної котлетної маси.

◎ Соус томатний — 800,
морква — 150,
цибуля ріпчаста — 120,
петрушка (корінь) — 40,
маргарин столовий — 40,
вино (біле сухе) — 50,
лимонна кислота — 0,5,
маргарин столовий
або масло вершкове — 30.
Вихід — 1000.

Вимоги до якості білих соусів на м'ясному і рибному бульйонах. М'ясні білі соуси мають смак насиченого м'ясного або курячого бульйону з ніжним ароматом білого коріння і цибулі; паровий соус має приємний кислуватий смак.
Колір білих соусів — від білого до світло-кремового, консистенція однорідна без грудочок борошна. Овочі протерті. Томатний соус має чітко виражений кисло-солодкий смак.
Не допускаються присмак і запах сирого або підгорілого борошна, сирого томату, клейкість соусу, плівка на поверхні.

Соуси грибні

Для грибних соусів варять більш концентрований бульйон, ніж для перших страв. Зварені гриби добре промивають і шаткують соломкою або дрібно січуть. Борошно пасерують на жиру.

Соус грибний. Ріпчасту цибулю шаткують соломкою, пасерують, додають варені нарізані гриби і смажать 3–5 хв. Жирову борошняну пасеровку розводять гарячим грибним бульйоном, варять 45–60 хв, солять, проціджують, потім додають пасеровану цибулю з грибами і варять 10–15 хв. Готовий соус заправляють вершковим маслом або столовим маргарином.
Подають до страв з картопляної маси, а також використовують для приготування похідних соусів.

◎ Гриби сушені — 30, вода — 920,
грибний бульйон — 800,
маргарин столовий — 40,
борошно пшеничне — 40,
цибуля ріпчаста — 250,
маргарин столовий — 45.
Вихід — 1000.

Соус грибний із сметаною. У готовий грибний соус додають сметану, кип'ятять 1–2 хв. Подають до страв з картопляної маси.

◎ Соус грибний — 950,
сметана — 50.
Вихід — 1000.

Соус грибний з томатом. До готового грибного соусу додають пасероване на жиру томатне пюре, доводять до кипіння і заправляють маргарином.
Подають до картопляних і круп'яних страв.

◎ Соус грибний — 900,
томатне пюре — 110,
маргарин столовий — 11.
Вихід — 1000.

Соус грибний кисло-солодкий. Родзинки і чорнослив перебирають, миють, чорнослив заливають невеликою кількістю води, варять, видаляють кісточки. У готовий грибний соус з томатом додають підготовлені родзинки і чорнослив, перець чорний горошком, варять 10–15 хв. Наприкінці варіння кладуть лавровий лист.

Подають до страв з котлетної маси і страв із круп.

Соус грибний з томатом — 950, родзинки — 20,5/20, чорнослив — 45, оцет 9 %-й — 10, цукор — 10.
Вихід — 1000.

Вимоги до якості грибних соусів. Соуси мають коричневий колір, грибний смак і запах, аромат пасерованої цибулі, у томатному — томату і пасерованої цибулі, у кисло-солодкому — кисло-солодкий з ароматом чорносливу. Консистенція соусів однорідна, в'язка, еластична, грибів і цибулі — м'яка.

Соуси молочні

Основою для приготування молочних соусів є молоко і біла жирова борошняна пасеровка. Борошно пасерують у сотейнику так, щоб воно не змінило свого кольору, і тільки на вершковому маслі, оскільки інші жири надають таким соусам неприємного смаку.
Для приготування їх використовують незбиране молоко або молоко, розведене бульйоном чи водою.
Соус молочний. Гарячу білу жирову пасеровку поступово розводять гарячим молоком і при безперервному помішуванні варять 7—10 хв у посуді з товстим дном, додають сіль, цукор. Соус проціджують, доводять до кипіння, защипують шматочками вершкового масла, щоб при зберіганні на поверхні не утворювалася плівка.
Залежно від використання соус молочний готують різної консистенції: рідкої, середньої густини і густої. Рідкі соуси використовують для поливання овочевих, круп'яних страв, середньої густини — для запікання (з додаванням сирих яєчних жовтків), страв із овочів, м'яса, риби, а також для заправляння припущених і варених овочів, густі — для фарширування, додають їх у морквяні котлети, сирники та інші страви як зв'язуючу основу.
Консистенція соусу залежить від кількості борошна. На 1 л соусу густої консистенції потрібно 130 г борошна, середньої густини — 100, рідкої — 50, молока — 750, масла вершкового — 50, бульйону або води — 250, цукру — 10 г.
Основний молочний соус використовують для приготування похідних соусів.
Соус молочний з цибулею. Дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують на маслі так, щоб не змінився колір, додають трохи бульйону і припускають до готовності в посуді із закритою кришкою.
Готовий молочний соус з'єднують з пасерованою цибулею, перемішують, проварюють 5—10 хв, додають сіль, червоний мелений перець. Соус проціджують крізь сито, протирають цибулю, доводять до кипіння і заправляють вершковим маслом.
Подають до натуральних страв із смаженої баранини.

Молочний соус — 700, бульйон м'ясний — 200, цибуля ріпчаста — 250, масло вершкове — 70.
Вихід — 1000.

Соус молочний солодкий. У готовий молочний соус додають цукор і ванілін, попередньо розчинений у гарячій кип'яченій воді, варять 3—5 хв.
Подають до круп'яних страв і сирників.

Молоко — 750, масло вершкове — 40, борошно пшеничне — 40, вода — 250, цукор — 100, ванілін — 0,05.
Вихід — 1000.

Вимоги до якості молочних соусів. Молочні соуси мають присмак молока. Колір — від білого до світло-кремового. Консистенція однорідна, еластична. Соус молочний з цибулею має ніжний смак з легким присмаком і запахом

цибулі; соус солодкий — з ароматом ваніліну.
Рідкі соуси зберігають гарячими (температура 60—70 °С) 1—1,5 год; середньої густини готують безпосередньо перед використанням, вони не підлягають зберіганню; густі — охолоджують і зберігають одну добу.

Соуси сметанні

Сметанні соуси готують натуральні, тобто із сметани і білої борошняної пасеровки або на основі білого соусу з додаванням сметани. Її вводять в готовий соус. Білий соус готують на м'ясному або рибному бульйоні, овочевому відварі залежно від призначення. Сметанні соуси, приготовлені на м'ясному бульйоні або овочевому відварі, використовують для м'ясних і овочевих страв, а на рибному — тільки для рибних страв.

Соус сметанний натуральний. Для соусу сметанного натурального борошно пасерують без масла, щоб воно не змінило кольору, охолоджують, додають масло, перемішують.
Сметану доводять до кипіння, додають підготовлену борошняну пасеровку з маслом, перемішують, доводять до кипіння, додають сіль, перець, варять 3—5 хв, проціджують і знову доводять до кипіння.
Подають до м'ясних, овочевих і рибних страв, а також для приготування похідних соусів.

Сметана — 1000,
масло вершкове — 50,
борошно пшеничне — 50.
Вихід — 1000.

Соус сметанний на основі білого соусу. У гарячий білий соус додають прокип'ячену сметану, сіль, варять 3—5 хв, проціджують, доводять до кипіння.
Подають до м'ясних, рибних і овочевих страв, а також використовують для приготування грибних гарячих закусок, запікання м'яса, риби, овочів, грибів.

Сметана — 500, борошно — 50,
бульйон або відвар — 500,
маса білого соусу — 500.
Вихід — 1000.

Соус сметанний з хріном. Дрібно натертий хрін прогрівають з вершковим маслом для видалення різкого смаку, але так, щоб не змінився його колір, додають оцет, перець чорний горошком, лавровий лист і кип'ятять 3—5 хв для ароматизації хріну. Потім видаляють спеції, змішують з готовим сметанним соусом і кип'ятять.
Подають до варених м'яса і язика, рулету, поросяти смаженого.

Соус сметанний — 800,
хрін (корінь) — 200,
масло вершкове або
маргарин — 15, оцет 9 %-й — 75.
Вихід — 1000.

Соус сметанний з томатом. Томатне пюре уварюють до половини початкового об'єму, додають у соус сметанний, перемішують, проварюють, проціджують і доводять до кипіння.
Використовують для приготування запечених страв з овочів.

Томатне пюре — 100,
соус сметанний — 1000.
Вихід — 1000.

Соус сметанний з цибулею. Цибулю ріпчасту шаткують тонкою соломкою і пасерують на вершковому маслі до розм'якшення, але так, щоб цибуля не підрум'янилася.
У готовий сметанний соус кладуть підготовлену цибулю, варять 7—10 хв, додають сіль, соус Південний, доводять до кипіння при безперервному помішуванні. Подають до натуральних смажених м'ясних страв.

Соус сметанний — 850,
цибуля ріпчаста — 250,
масло вершкове
або маргарин столовий — 25,
соус Південний — 30.
Вихід — 1000.

Соус сметанний з цибулею і томатом. Ріпчасту цибулю дрібно січуть, пасерують на вершковому маслі до розм'якшення, додають томатне пюре і пасерують ще 5—7 хв. У готовий сметанний соус вводять пасеровану цибулю з томатом, перемішують і кип'ятять. Подають до страв з м'ясної котлетної маси і до голубців.

Соус сметанний — 850,
цибуля ріпчаста — 250,
масло вершкове
або маргарин столовий — 25,
томатне пюре — 100.
Вихід — 1000.

Вимоги до якості сметанних соусів. Колір соусу — від білого до світло-кремового, а з томатом — рожевий. Смак і запах сметани з присмаком і ароматом наповнювачів. Консистенція однорідна, еластична, в'язка, напіврідка.
Сметанні соуси зберігають при температурі 75 °С не більш як 2 год з моменту приготування.

Соуси без борошна

Соус сухарний. Сухарі пшеничного хліба розмелюють, просіюють і підсмажують при помішуванні до світло-золотистого кольору. Вершкове масло прогрівають доти, поки не випариться волога, яка міститься в ньому, і не утвориться світло-коричневий осад. Потім масло проціджують і вводять в нього підготовлені сухарі, сіль, лимонний сік або лимонну кислоту, перемішують.
Подають до варених овочів — цвітної, білоголової, брюссельської капусти, спаржі, артишоків.

Масло вершкове — 800,
сухарі пшеничні — 300,
лимонна кислота — 2.
Вихід — 1000.

Соус до риби Польський. Яйця варять круто, охолоджують, обчищають, дрібно січуть, зелень петрушки або кропу дрібно нарізують. Масло вершкове розтоплюють, додають підготовлені яйця, зелень, лимонний сік або розведену лимонну кислоту, сіль, перемішують. Подають до страв з нежирної вареної риби.

Масло вершкове — 700,
яйця — 320, петрушка
або кріп (зелень) — 20,
лимонна кислота — 2.
Вихід — 1000.

Соус можна готувати з білим основним соусом на рибному бульйоні. Всі продукти готують і вводять у такій самій послідовності, що й у готовий білий соус.

Масло вершкове — 325,
яйця — 240, петрушка
або кріп (зелень) — 20,
лимонна кислота — 2,
бульйон рибний — 450,
масло вершкове — 25,
борошно пшеничне — 25,
маса білого соусу — 450.
Вихід — 1000.

§ 2. Страви з овочів і грибів

Картопля варена. Картоплю варять за загальними правилами, відвар зливають, а картоплю підсушують.
Перед подаванням варену картоплю кладуть у підігріту столову мілку тарілку, баранчик або порціонну сковороду, поливають маслом, сметаною або соусом грибним, цибулевим, сметанним або подають соуси окремо. Можна подавати із смаженою цибулею або смаженими грибами, смаженими грибами і цибулею або використовувати як гарнір до страв із м'яса і риби.

Картопля — 258
або картопля молода — 266,
маса вареної картоплі — 250,
масло вершкове — 15
або сметана — 30, або соус — 75,

або пасерована цибуля — 25,
або смажені гриби —30.
В и х і д — 265 або 280, або 325, або 275, або 280.

Картопляне пюре. Для картопляного пюре краще використовувати сорт картоплі з високим вмістом крохмалю. Обчищені однакові за розміром бульби картоплі заливають гарячою водою, солять, закривають кришкою і варять до готовності. Відвар зливають, картоплю підсушують і гарячою протирають у протиральній машині. Температура картоплі має бути не нижчою як 80 °С, оскільки в охолодженій картоплі клітини, які містять оклейстеризований крохмаль, легко руйнуються, в результаті пюре стає тягучим, темним і несмачним. У гарячу протерту картоплю додають розтоплений жир, вливають при безперервному помішуванні гаряче кип'ячене молоко (щоб пюре не потемніло). Суміш збивають до утворення пухкої однорідної маси.

Використовують як самостійну страву, як гарнір до страв з м'яса і риби і для приготування картопляних волованів.

Перед подаванням пюре кладуть у тарілку, на поверхні роблять узор ложкою, змоченою в розтопленому маслі, поливають маслом вершковим, посипають зеленню. Можна подавати з пасерованою цибулею, круто звареними січеними яйцями, змішаними з розтопленим вершковим маслом. Можна також використовувати як гарнір до м'ясних і рибних страв.

◎ Картопля — 220, молоко — 40,
маргарин столовий — 5,
маса пюре — 250;
масло вершкове — 10
або цибуля ріпчаста — 40,
маргарин столовий — 10,
маса пасерованої цибулі — 20
або яйця — 20,
масло вершкове — 10.
В и х і д — 260 або 270, або 280.

Галушки картопляні. Обчищену картоплю варять до готовності, відціджують воду, підсушують і протирають гарячою. Протерту картоплю охолоджують до температури 40—50 °С, додають сирі яйця, борошно, сир твердий, натертий на тертці, перемішують. Галушки формують ложкою (див. рис. 76), кладуть у підсолену киплячу воду і варять 5—10 хв. Подають із сухарями, підсмаженими на вершковому маслі або маргарині.

◎ Картопля — 105,
борошно пшеничне — 25,
яйця — 30, сир твердий — 25,
сіль — 2,
маса напівфабрикату — 180;
маса готових галушок — 200;
масло вершкове
або маргарин столовий — 15,
сухарі пшеничні — 10.
В и х і д — 225.

Пелюстки (капуста з начинкою з м'яса і пшона). Підготовлені головки капусти середнього розміру розрізують уздовж на чотири частини, варять у підсоленій воді до напівготовності, перекладають у друшляк, дають стекти воді. Між листками кладуть начинку, листки стискують, капусту кладуть у сотейник або порціонні горщики на шматочки сала, заливають водою або бульйоном і припускають. Потім капусту заливають соусом сметанним з томатом і доводять до готовності. Подають разом із соусом.

Приготування начинки: м'ясо пропускають крізь м'ясорубку, додають пасеровану цибулю і розсипчасту пшоняну кашу, сіль, перець, перемішують.

◎ Капуста білоголова свіжа — 160,
для начинки:
яловичина (котлетне м'ясо) — 74,
пшоно — 30,
цибуля ріпчаста — 17,
жир тваринний топлений — 4,
маса пасерованої цибулі — 8,6,
маса начинки — 115,
маса напівфабрикату — 260;
бульйон або вода — 70,

сало шпик — 10, маса готових
пелюсток — 250; соус — 100.
В и х і д — 250/100.

Кабачки, баклажани, гарбузи смажені. Підготовлені кабачки, баклажани, гарбуз (без шкірочки і насіння) нарізують кружальцями або скибочками, солять. Баклажани залишають на 10–15 хв, щоб зникла гіркота, потім промивають і обсушують. Нарізані овочі обкачують у борошні й обсмажують з обох боків. Баклажани і гарбуз доводять до готовності в жаровій шафі.

Перед подаванням овочі поливають сметаною або соусом молочним з томатом і посипають дрібно нарізаною зеленню. Подають як самостійну страву або як гарнір.

◎ Кабачки — 299
або баклажани — 256,
або гарбуз — 250,
борошно пшеничне — 5,
кулінарний жир — 12,
маса смажених овочів — 200;
сметана — 20 або соус — 75.
В и х і д — 220 або 275.

Картопля, смажена основним способом. Обчищену картоплю смажать на сковороді з розігрітим жиром. Перед подаванням картоплю поливають розтопленим маргарином або сметаною, посипають зеленню. Окремо можна подати свіжі, солоні або мариновані огірки, томати, салат із свіжої або квашеної капусти.

◎ Картопля — 362,
кулінарний жир — 25,
маса смаженої картоплі — 250,
маргарин столовий — 10
або сметана — 20.
В и х і д — 260 або 270.

Картопля смажена з вареної. Картоплю варять із шкірочкою, охолоджують, обчищають, нарізують тоненькими скибочками або кружальцями, солять, кладуть тонким шаром (не більш як 5 см) на сковороду з розігрітим жиром і смажать, обережно перевертаючи, щоб збереглася форма.

Перед подаванням поливають розтопленим маргарином або сметаною. Можна подавати із зеленою цибулею (5–10 г на порцію).

Використовують для приготування запечених страв із м'яса і риби.

◎ Картопля — 413,
маса вареної картоплі — 301;
кулінарний жир — 24,
маса смаженої картоплі — 250;
маргарин столовий — 10
або сметана — 20.
В и х і д — 260 або 270.

Капуста білоголова в тісті. Капусту нарізують часточками, варять до напівготовності в підсоленій воді, відкидають на друшляк і охолоджують.

Зварену капусту за допомогою кухарської голки занурюють у тісто і смажать у фритюрі, розігрітому до 180–190 °С до утворення рум'яної кірочки, виймають шумівкою, кладуть у друшляк для стікання жиру.

Приготування тіста: в просіяне борошно додають тепле молоко або воду (температура 20–30 °С), розмішують, щоб не було грудочок, додають олію, жовтки яєць, сіль, ретельно перемішують і залишають на 10–15 хв для набухання клейковини. Перед смаженням у тісто вводять збиті білки яєць і розмішують.

Перед подаванням капусту кладуть у вигляді піраміди і підливають жир або сметану.

◎ Капуста білоголова свіжа — 174,
маса відвареної капусти — 160;
борошно пшеничне — 33,
молоко або вода — 33, олія — 2,
яйця — 33, маса тіста — 100;
кулінарний жир — 20,
маса смаженої капусти — 200;
масло вершкове або маргарин
столовий — 10, або сметана — 30.
В и х і д — 210 або 230.

Деруни. В українській кухні поширеною стравою є деруни. Їх готують з дерунної маси з різними начинками (з сиру, м'яса) і без начинки.

Приготування дерунної маси: сиру обчищену картоплю натирають на тертці, додають пшеничне борошно, яйця, сіль, перемішують.

◎ Картопля — 930,
борошно пшеничне — 43,
яйця — 36.
Вихід — 1000.

Деруни із сметаною або грибним соусом. Дерунну масу викладають ложкою на добре розігріту сковороду з жиром 0,5 см завтовшки, 10 см в діаметрі, смажать з обох боків до утворення золотистої кірочки.

Подають із сметаною або грибним соусом.

◎ Дерунна маса — 275, олія — 10,
маса смажених дерунів — 220;
сметана — 20
або соус грибний — 75.
Вихід — 240 або 295.

Деруни по-селянському. З дерунної маси смажать деруни по 3—4 шт. на порцію. М'ясо свинини або яловичини нарізують дрібними шматочками, смажать, додають трохи води і тушкують до готовності.

Готові деруни і м'ясо викладають шарами в горщику, додають бульйон, в якому тушкувалось м'ясо, сметану, маргарин, подрібнений часник, закривають кришкою і ставлять у жарову шафу на 5—7 хв. Подають у горщику.

◎ Дерунна маса — 185,
маргарин столовий — 10,
маса готових дерунів — 150;
свинина (лопаткова, шийна частина) — 110 або яловичина (товстий, тонкий край, бічна і внутрішня частини задньої ноги) — 119,
маргарин столовий — 5,
маса готового м'яса — 75;
часник — 2, сметана — 35,
маргарин столовий — 10,
соус — 50.
Вихід — 275.

Деруни, фаршировані сиром. На добре розігріту з олією сковороду викладають ложкою дерунну масу (0,5 см завтовшки і 10 см в діаметрі), зверху кладуть начинку (шаром 0,5 см), яку накривають дерунною масою (шаром 0,5 см). Смажать з обох боків до утворення рум'яної кірочки.

Приготування начинки: сир протирають, додають яйця, сіль і добре перемішують.

Перед подаванням деруни кладуть в тарілку (по два на порцію), поливають сметаною.

◎ Дерунна маса — 235;
для начинки: сир — 34, яйця — 7,
маса начинки — 40;
маса напівфабрикату — 275;
олія — 10, маса смажених дерунів — 220; сметана — 20.
Вихід — 240.

Деруни, фаршировані м'ясом. Готують так само, як і деруни, фаршировані сиром.

Приготування начинки: м'ясо варять, охолоджують, пропускають крізь м'ясорубку, додають пасеровану цибулю, сіль, перець, перемішують.

Для поливки: сало нарізують дрібними кубиками, смажать, додають нарізану дрібними кубиками цибулю і пасерують.

Перед подаванням у тарілку кладуть деруни (по два на порцію), поливають грибним соусом або поливкою із смаженого сала і цибулі.

◎ Дерунна маса — 235;
для начинки: яловичина варена (котлетне м'ясо) — 31,
цибуля ріпчаста — 20,
жир тваринний топлений харчовий — 12, маса пасерованої цибулі — 10, маса начинки — 40;

маса напівфабрикату — 275;
олія — 10, маса готових
дерунів — 220; соус грибний — 50,
або сало шпик — 19,
цибуля ріпчаста — 21,
маса пасерованої цибулі
із салом — 25.
В и х і д — 270 або 245.

Картопляники. Обчищену картоплю варять до готовності, обсушують і протирають гарячою. Потім охолоджують до температури 40—50 °С, додають яйця, масу перемішують і ділять на частини, обкачують в сухарях або борошні, надають форми коржика 1 см завтовшки і смажать з обох боків до утворення рум'яної кірочки, доводять до готовності в жаровій шафі.

Перед подаванням картопляники кладуть в тарілку (по два на порцію), поливають вершковим маслом або маргарином, або сметаною, або соусом сметанним, сметанним з цибулею, грибним, томатним, цибульним. Сметану і соус можна подати окремо.

◎ Картопля — 215, яйця — 6,
сухарі або борошно
пшеничне — 12,
маса напівфабрикату — 225;
кулінарний жир або олія — 10,
маса смажених
картопляників — 200;
маргарин або масло
вершкове — 10, або сметана — 20,
або соус — 75.
В и х і д — 210 або 220, або 275.

Картопляники фаршировані. Обчищену картоплю варять, обсушують, протирають гарячою, охолоджують до температури 40—50 °С, додають яйця, маргарин, перемішують до однорідної маси. Масу розробляють у вигляді кружалець 0,5—0,7 см завтовшки, викладають на них підготовлену начинку, краї з'єднують, повністю закриваючи начинку. Вироби обкачують у борошні, надаючи овальної форми, смажать з обох боків.

Для фарширування використовують різні начинки: з м'яса, субпродуктів, пасерованої цибулі з посіченими круто звареними яйцями або підсмаженими грибами.

Приготування начинки з м'яса або субпродуктів: м'ясо або субпродукти (печінка або серце, або легені) варять, охолоджують, пропускають крізь м'ясорубку, підсмажують з цибулею і заправляють сіллю та перцем.

Приготування начинки з цибулі та варених яєць: цибулю ріпчасту шаткують соломкою, пасерують до розм'якшення, додають посічені круто зварені яйця, дрібно нарізану зелень, сіль, перець, перемішують. Замість яєць можна покласти дрібно нарізані гриби.

Перед подаванням картопляники кладуть у тарілку (по два на порцію), поливають вершковим маслом або маргарином. Сметану, соус сметанний, томатний подають окремо або підливають до страви.

◎ Картопля — 181, яйця — 4,
маргарин столовий — 4,
картопляна маса — 180;
для начинки: яловичина
(котлетне м'ясо) — 55 або печінка
яловича — 50, або серце — 57,
або легені — 47, маса вареного
м'яса, субпродуктів — 34,
цибуля ріпчаста — 12,
маргарин столовий — 3,
маса начинки — 40;
або цибуля ріпчаста — 40,
маргарин столовий — 5,
яйця — 20, маса начинки — 40;
сухарі — 2 або борошно
пшеничне — 5, маса
напівфабрикату — 225;
кулінарний жир — 10, маса
смажених картопляників — 200,
масло вершкове — 10
або сметана — 20, або соус — 50.
В и х і д — 210 або 220 або 250.

Картопляні палички. Варену картоплю протирають гарячою, охолоджують до

температури 40—50 °С, додають сирі яйця, картопляний крохмаль, частину дрібно нарізаної зелені петрушки і добре перемішують. З підготовленої маси формують валики 1—1,5 см завтовшки, нарізують їх 12—15 см завдовжки і смажать основним способом до утворення рум'яної кірочки.

Перед подаванням викладають у тарілку гіркою, поливають вершковим маслом або сметаною, посипають подрібненою зеленню петрушки.

◎ Картопля — 200, яйця — 10,
крохмаль картопляний — 20,
зелень — 3,
маса напівфабрикату — 230;
жир — 15, масло вершкове — 10
або сметана — 30.
В и х і д — 210 або 230.

Кульки картопляні. У протерту варену картоплю, охолоджену до температури 50 °С, додають третину (за рецептурою) пшеничного борошна, жовтки яєць, перемішують і формують кульки діаметром 2,5—3 см. Підготовлені кульки обкачують у борошні, що залишилося, змочують у збитих яєчних білках, обкачують у сухарях і смажать у великій кількості жиру.

Перед подаванням кульки викладають на блюдо або порціонну тарілку, прикрашають листками салату або гілочками зелені петрушки, кропу. У соусник подають соус (томатний, червоний, грибний, червоний з цибулею й огірками). Кульки можна використовувати як гарнір до м'ясних страв, в цьому разі їх слід формувати меншого розміру.

◎ Картопля — 175, яйця — 20,
борошно пшеничне — 10,
сухарі — 10,
маса напівфабрикату — 200;
олія або кулінарний жир — 20,
маса смажених кульок — 180;
соус — 50.
В и х і д — 230.

Ковбаски картопляні з сиром. Обчищену картоплю варять, обсушують, протирають гарячою, охолоджують до температури 40—50 °С, додають жовтки яєць, борошно, масло вершкове, сіль, перемішують. Масу розробляють на невеликі кружальця 0,5 см завтовшки, на середину кладуть начинку із сиру, формують у вигляді ковбасок, обкачують у борошні, змочують у білках яйця, панірують у сухарях і ставлять на холод на 30 хв. Смажать у фритюрі до утворення рум'яної кірочки і доводять до готовності в жаровій шафі.

Подають по три на порцію з маслом або сметаною.

Приготування начинки: сир протирають, додають розтоплене вершкове масло, збиті білки, сіль, перемішують.

◎ Картопля — 156,
яйця (жовтки) — 4,
борошно пшеничне — 25,
масло вершкове — 5,
картопляна маса — 180;
для начинки: сир — 50,
масло вершкове — 5,
яйця (білки) — 12,
маса начинки — 65;
борошно пшеничне — 10,
сухарі пшеничні — 10,
яйця (білки) — 8,
маса напівфабрикату — 250;
кулінарний жир — 20,
маса смажених ковбасок — 225;
масло вершкове — 5,
сметана — 30.
В и х і д: з маслом — 230,
із сметаною — 255.

Шніцель капустяний фаршированний. Оброблену капусту відварюють до напівготовності в підсоленій воді, розбирають на листки, відбивають їх і солять. На середину кожного листка кладуть начинку і загортають у вигляді конверта, надають овальної форми, панірують у борошні, змочують у яйці. Підготовлений напівфабрикат смажать основним способом.

Приготування начинки: ріпчасту цибулю нарізують дрібними кубиками, підсмажують на вершковому маслі, додають січені варені яйця, сіль, зелень петрушки, збиті сирі яйця і добре перемішують.

Перед відпусканням шніцель кладуть в тарілку і поливають вершковим маслом.

◎ Капуста свіжа — 160,
борошно пшеничне — 5,
яйця — 20, масло вершкове — 20,
для начинки:
цибуля ріпчаста — 21,
масло вершкове — 12, яйця — 40,
зелень петрушки — 5, сіль — 3,
перець — 0,02;
маса напівфабрикату — 235;
маса готової страви — 200;
масло вершкове — 10.
В и х і д — 200/10.

Зрази Запорізькі. Капусту нарізують соломкою і припускають у підсоленій воді до напівготовності, охолоджують, віджимають, додають сирі яйця, борошно і перемішують.

Із капустяної маси формують кружальця, на середину кожного кладуть начинку, з'єднують їх краї так, щоб начинка була всередині виробу, і надають їм овальної форми. Потім виріб змочують в яйцях і смажать з обох боків.

Подають з маслом вершковим по дві на порцію.

Приготування начинки: сире м'ясо пропускають крізь м'ясорубку з двома решітками. Начинку кладуть на змащений жиром глибокий лист, шаром не більше як 3 см, і, періодично помішуючи, обсмажують до готовності в жаровій шафі. Потім сік, який виділився з м'яса, зливають і готують на ньому білий соус.

Обсмажене м'ясо змішують з пасерованою цибулею і ще раз пропускають крізь м'ясорубку з дрібною решіткою, додають білий соус, сіль, перець, дрібно нарізану зелень і перемішують.

◎ Капуста білоголова свіжа — 100,
маса припущеної капусти — 90,
борошно пшеничне — 8,
яйця — 10, капустяна маса — 105;
для начинки: свинина (котлетне м'ясо) — 55, цибуля ріпчаста — 6,
маса пасерованої цибулі — 3,
маргарин столовий — 2,
борошно пшеничне — 0,5,
петрушка (зелень) — 0,4,
маса начинки — 50; яйця — 10,
маса напівфабрикату — 155;
маргарин столовий — 6,
маса смажених зраз — 135;
масло вершкове — 5.
В и х і д — 140.

Оладки з кабачків. Підготовлені кабачки (без шкірочки і насіння) нарізують шматочками, пропускають крізь м'ясорубку або протиральну машину, додають борошно, яйця, сіль, цукор, соду і добре перемішують. Якщо маса густа, вливають молоко. Підготовлену масу викладають ложкою на добре розігріту з жиром сковороду і смажать з обох боків.

Перед подаванням оладки поливають вершковим маслом чи маргарином, або сметаною.

◎ Кабачки — 160,
борошно пшеничне — 40,
яйця — 16, цукор — 5, сода — 0,1,
маргарин столовий — 11,
маса готових оладок — 200;
масло вершкове або маргарин столовий — 10, або сметана — 30.
В и х і д — 210 або 230.

Морков'яники з яблуками. Яблука обчищають, видаляють насіння і припускають. Моркву обчищають і варять. Варену моркву і припущені яблука протирають, додають цукор, сіль і, прогріваючи, вводять манну крупу. Охолоджену масу заправляють ванільним цукром, добре перемішують, надають їй форми батончика 5—6 см завтовшки, нарізують упоперек, панірують в борошні, формують у вигляді биточків 1,5 см завтовшки і обсмажують з обох боків.

Морквʼяники можна готувати без ванільного цукру.
Перед подаванням поливають жиром або сметаною.

◎ Морква — 115, яблука свіжі — 50,
цукор — 5, крупа манна — 15,
цукор ванільний — 0,1,
борошно — 10,
маса напівфабрикату — 180;
маргарин столовий — 10,
маса готових морквʼяників — 150;
масло вершкове або маргарин
столовий — 10, або сметана — 30.
Вихід — 160 або 180.

Капуста тушкована. Капусту тушкують за загальними правилами до готовності. Подають капусту в баранчиках, порціонній сковороді або тарілці, посипають подрібненою зеленню.

◎ Капуста білоголова свіжа — 262
або квашена — 225,
кулінарний жир — 11
або сало шпик — 16, або грудинка
копчена — 26, морква — 10,
цибуля ріпчаста — 15,
петрушка (корінь) — 5, томатне
пюре — 20, оцет 3 %-й — 8,
борошно пшеничне — 3,
цукор — 8,
перець чорний горошком — 0,05,
лавровий лист — 0,02.
Вихід — 250.

Капуста, тушкована з грибами. Капусту тушкують за загальними правилами до напівготовності. Свіжі гриби, нарізані часточками, смажать до готовності. Сушені гриби замочують, варять, нарізують соломкою і обсмажують. До тушкованої капусти додають підготовлені гриби і тушкують до готовності.
Подають як самостійну страву.

◎ Капуста тушкована — 200,
гриби білі свіжі — 77
або печериці свіжі — 125,
або гриби білі сушені — 25,
олія — 5, маса смажених
грибів — 50.
Вихід — 250.

Картопля тушкована. Сиру обчищену картоплю, нарізану часточками або великими кубиками, обсмажують. Моркву, нарізану часточками або середніми кубиками, а цибулю — півкільцями, пасерують. Овочі зʼєднують, додають пасероване томатне пюре, заливають бульйоном і тушкують до готовності. Наприкінці тушкування додають спеції. Подають як самостійну страву або як гарнір.

◎ Картопля — 212, морква — 25,
цибуля ріпчаста — 40,
томатне пюре — 15,
кулінарний жир — 19,
перець чорний горошком — 0,02,
лавровий лист — 0,001.
Вихід — 250.

Кабачки, тушковані з картоплею. Кабачки, картоплю, моркву і петрушку нарізують часточками або кубиками. Кабачки солять, панірують в борошні й обсмажують. Картоплю обсмажують, цибулю, моркву й петрушку пасерують. Потім картоплю й овочі змішують, заливають бульйоном або водою (10—15 % маси продуктів) і тушкують. За 5—10 хв до закінчення тушкування додають нарізані та обсмажені томати або пасероване томатне пюре, цукор, сметану.
Перед подаванням страву кладуть у тарілку і посипають дрібно нарізаною зеленню.

◎ Кабачки — 120,
борошно пшеничне — 5,
картопля — 100, морква — 30,
цибуля ріпчаста — 17, петрушка
(корінь) — 5, томати свіжі — 38
або томатне пюре — 15, олія — 15,
цукор — 1, сметана — 10.
Вихід — 250.

Баклажани, тушковані з картоплею. Підготовлені баклажани, картоплю і томати нарізують часточками. Баклажани солять, посипають борошном і обсмажують. Окремо обсмажують картоп-

лю. Обсмажені овочі кладуть в каструлю, заливають бульйоном або водою (10–15 % маси продуктів) і тушкують до напівготовності, потім додають сметану і тушкують ще 10–15 хв.
Перед подаванням посипають подрібненою зеленню.

◎ Баклажани — 142,
борошно пшеничне — 5,
картопля — 90, томати свіжі — 64,
сметана — 20, жир тваринний
топлений харчовий — 10.
Вихід — 250.

Перець, тушкований з томатами. Цибулю нарізують півкільцями, солодкий перець — соломкою, обсмажують до напівготовності. Потім додають нарізані томати, сметану і тушкують. Наприкінці тушкування додають сирі яйця.
При подаванні посипають дрібно нарізаною зеленню.

◎ Перець солодкий — 100,
томати свіжі — 120,
цибуля ріпчаста — 60, жир
або олія — 15, сметана — 20,
яйця — 10.
Вихід — 200.

Овочі тушковані (рагу з овочів). Картоплю, моркву, корінь петрушки, ріпчасту цибулю нарізують часточками або кубиками. Картоплю обсмажують, а інші овочі пасерують. Білоголову капусту нарізують шашками і припускають, цвітну — розбирають на окремі суцвіття і варять. Підготовлені картоплю і овочі, крім капусти, кладуть у посуд, заливають соусом червоним або томатним, або сметанним і тушкують 10–15 хв. Після цього додають сирі або обсмажені кабачки, або гарбуз, нарізані кубиками, підготовлену капусту і продовжують тушкувати 15–20 хв. За 5–10 хв до закінчення тушкування додають сіль, перець горошком, лавровий лист, доводять до готовності, заправляють тертим часником.

За відсутності того чи іншого виду овочів за рецептурою страву можна приготувати з інших овочів, які є, відповідно збільшивши їх закладку.
Подають у баранчику або порціонній сковороді. Перед подаванням поливають маслом, посипають зеленню.

◎ Картопля — 50, морква — 40,
петрушка (корінь) — 10,
цибуля ріпчаста — 30, ріпа — 40
або бруква — 40,
капуста свіжа білоголова — 30,
кулінарний жир — 10, соус — 75,
гарбуз — 30 або кабачки — 30,
часник — 0,8,
перець чорний горошком — 0,05,
лавровий лист — 0,02,
маса тушкованих овочів — 250;
маргарин столовий
або масло вершкове — 5.
Вихід — 255.

Голубці українські. Підготовлені напівфабрикати кладуть в сотейник, додають бульйон і припускають 5–10 хв. Потім заливають соусом сметанним з томатом, тушкують 10–15 хв. Готові голубці заправляють часником. Подають із соусом, в якому тушкували.
Приготування начинки: м'ясо яловичини пропускають крізь м'ясорубку, додають розсипчасту кашу (пшоняну або рисову, або пшеничну, або перлову), пасеровану на салі ріпчасту цибулю, сіль, мелений перець і перемішують.

◎ Капуста білоголова свіжа — 150,
маса капусти бланшованої — 120;
для начинки: яловичина (котлетне
м'ясо) — 109, рис — 9
або пшоно — 10, або крупа
перлова — 8, або пшенична — 10,
цибуля ріпчаста — 10,
сало шпик — 5,
маса начинки — 120;
соус сметанний з томатом — 75,
часник — 1,7.
Вихід — 275.

Буряки тушковані. Буряки варять зі шкіркою, обчищають, нарізують солом-

кою або кубиками, прогрівають з жиром, заправляють оцтом, цукром, соусом білим або сметанним і тушкують 10—15 хв при слабкому нагріванні.

Подають як самостійну страву або як гарнір. Перед подаванням посипають подрібненою зеленню.

> Буряки — 232,
> маргарин столовий — 8,2,
> оцет 9 %-й — 2,5, цукор — 4,
> соус — 60.
> Вихід — 250.

Голубці з картоплею. На підготовлені листки капусти кладуть начинку, загортають, надаючи форми циліндра. Голубці кладуть на змащений салом лист, обсмажують у жаровій шафі, складають в сотейник, пересипаючи підсмаженою на салі цибулею, додають води і тушкують до готовності.

Подають по два на порцію із смаженим салом та цибулею.

Приготування начинки: картоплю натирають на тертці, віджимають, додають пасеровану на салі цибулю, яйця, сіль, перець, перемішують.

> Капуста білоголова свіжа — 152;
> для начинки: картопля — 115,
> маса віджатої картоплі — 60;
> яйця — 4, цибуля ріпчаста — 20,
> сало шпик — 10, маса
> пасерованої цибулі із салом — 18;
> маса начинки — 80;
> маса напівфабрикату — 220;
> маса обсмажених голубців — 200;
> цибуля ріпчаста — 50,
> сало шпик — 10, маса
> пасерованої цибулі із салом — 35.
> Вихід — 235.

Голубці з квасолею та сиром. На підготовлені листки капусти кладуть начинку, загортають, надаючи форми циліндра. Сформовані голубці кладуть в сотейник, додають окропу і припускають до готовності, потім заливають соусом сметанним з томатом і тушкують 10—15 хв у жаровій шафі.

Подають голубці по два на порцію, поливають соусом, у якому тушкувалися голубці.

Приготування начинки: варену квасолю протирають, додають протертий сир, пасеровані цибулю та моркву, сіль, перемішують.

> Капуста білоголова свіжа — 152;
> для начинки: квасоля — 15,
> сир — 30, морква — 8,
> цибуля ріпчаста — 20,
> маргарин столовий — 10,
> маса начинки — 80;
> маса напівфабрикату — 220;
> соус — 75.
> Вихід — 275.

Голубці з рисом (перловою крупою) й грибами. На підготовлені листки капусти кладуть начинку, загортають, укладають у сотейник або каструлю, заливають сметанним соусом і тушкують в жаровій шафі до готовності.

Приготування начинки: підготовлені свіжі або варені сушені гриби дрібно нарізують і обсмажують з цибулею. Рис або перлову крупу варять до напівготовності, додають гриби з цибулею, сіль, перець, зелень і перемішують.

Відпускають із соусом по два на порцію.

> Капуста білоголова свіжа — 152;
> для начинки: рис — 16
> або крупа перлова — 15,
> гриби білі сушені — 10
> або гриби білі свіжі — 40,
> цибуля ріпчаста — 25,
> петрушка (зелень) — 2,
> жир тваринний топлений
> харчовий — 10, маса пасерованої
> цибулі — 20; маса начинки — 80;
> маса напівфабрикату — 220;
> соус сметанний — 75.
> Вихід — 275.

Перець, фаршированний по-домашньому. Підготовлений для фарширування перець наповнюють начинкою, кладуть в сотейник в один ряд, додають воду і припускають до готовності, по-

тім заливають томатним соусом і тушкують 10—15 хв.

Приготування начинки: нашаткованy капусту перетирають з сіллю, прогрівають з оцтом, додають пасеровані з томатним пюре цибулю і моркву, заправляють цукром та пасерованим борошном.

◎ Перець солодкий — 70;
для начинки: капуста білоголова свіжа — 28, морква — 44,
цибуля ріпчаста — 20,
томатне пюре — 10, олія — 15,
борошно пшеничне — 2,
оцет 3 %-й — 10, цукор — 2,
маса начинки — 80;
маса напівфабрикату — 150;
соус томатний — 75.
Вихід — 200.

Гриби в сметанному соусі. Підготовлені зварені гриби нарізують на скибочки або часточки і обсмажують до готовності. Заливають сметанним соусом і проварюють протягом 5—10 хв. Можна покласти пасеровану цибулю (10—20 г на порцію).

Перед подаванням кладуть в баранчик або порціонну сковороду, посипають подрібненою зеленню. Гриби можна подати з відвареною картоплею.

◎ Гриби білі свіжі — 15
або гриби білі сушені — 37,5,
або солоні (в бочковій тарі) — 115,
або печериці свіжі — 188,
маргарин — 10, маса смажених грибів — 75; соус — 75.
Вихід — 150.

Картопля, запечена із сиром. Зварену обчищену картоплю нарізують кружальцями, змішують із сиром, викладають на порціонну сковороду, поливають вершковим маслом або маргарином, сметаною і запікають.

◎ Картопля — 110, маса вареної картоплі — 107; сир — 100,
масло вершкове або маргарин столовий — 10, сметана — 15,
маса напівфабрикату — 230.
Вихід — 200.

Капуста, запечена з грибами. Капусту відварюють у підсоленій воді цілими головками або великими часточками і шаткують. Гриби свіжі або варені сушені шаткують соломкою і смажать до готовності. Пшеничний хліб замочують у молоці, змішують з капустою, грибами і сирими яйцями. Масу солять, заправляють перцем, викладають на лист, змащений жиром і посипаний сухарями, збризкують жиром і запікають.

Перед подаванням порціонують, поливають сметаною.

◎ Капуста білоголова свіжа — 101,
гриби білі свіжі — 40
або білі сушені — 10,
жир тваринний топлений — 4,
яйця — 8, хліб пшеничний — 17,
молоко — 29,
жир тваринний топлений — 2,
сухарі пшеничні — 3,
маса напівфабрикату — 170;
маргарин столовий — 3,
маса запеченої капусти — 150;
сметана — 20.
Вихід — 170.

Кабачки, фаршировані сиром. Підготовлені кабачки заповнюють начинкою, викладають на змащений маргарином лист, посипають тертим твердим сиром, збризкують маргарином і запікають в жаровій шафі.

Приготування начинки: протертий сир змішують з розсипчастим рисом, вареною морквою, нарізаною дрібними кубиками і пасерованою цибулею.

◎ Кабачки — 122;
для начинки: сир — 34, рис — 2,5,
морква — 7, цибуля ріпчаста — 10,
маргарин столовий — 5,
маса пасерованої цибулі — 7;
маса начинки — 55;
сир твердий — 5,
маргарин столовий — 2,
маса напівфабрикату — 170;
маса готових кабачків — 150;
соус сметанний — 50.
Вихід — 200.

Томати, фаршировані рибною начинкою. Підготовлені томати наповнюють рибною начинкою, посипають сухарями, збризкують маргарином і запікають 15—20 хв.

Приготування начинки: філе риби пропускають крізь м'ясорубку, додають припущений рис, пасеровану цибулю, дрібно нарізану серцевину томатів, сіль, перець, перемішують.

Перед подаванням поливають сметанним соусом з томатом.

◎ Томати свіжі — 150;
для начинки: тріска — 30
або окунь морський — 30,
або щука (крім морської) — 30;
з напівфабрикатів: тріска — 30
або щука — 30,
або окунь морський — 30;
з філе промислового виробництва:
щука — 30 або тріска — 30;
рис — 11, цибуля ріпчаста — 20,
маргарин столовий — 10,
маса начинки — 70;
сухарі пшеничні — 5,
маса напівфабрикату — 225;
маса готових томатів — 200;
соус — 50.
Вихід — 250.

Картопля, фарширована м'ясом і грибами. Підготовлену до фарширування картоплю наповнюють начинкою, накривають "кришечкою", змочують в яйцях, білій паніровці, укладають на змащений жиром лист і запікають в жаровій шафі до готовності.

Приготування начинки: м'ясо пропускають крізь м'ясорубку, потім обсмажують до готовності на маргарині, додають подрібнений часник, бульйон і спеції, перемішують.

Подають картоплю з грибним соусом.

◎ Картопля — 137;
для начинки:
яловичина (котлетне м'ясо) — 32,
гриби білі сушені — 3,
маргарин столовий — 5,
часник — 5, бульйон — 5;
маса начинки — 50, яйця — 5,
хліб пшеничний — 10,
маса напівфабрикату — 165;
масло вершкове — 7; маса готової картоплі — 160; соус — 50.
Вихід — 160/50.

Картопля з салом і часниковим соусом. Оброблені бульби картоплі великого розміру розрізують на дві частини. В кожній частині роблять невелике заглиблення, промивають і підсушують. Викладають на змащений жиром лист, збризкують жиром і смажать в жаровій шафі до напівготовності. На кожну половинку картоплини кладуть шматочок сала, солять і доводять до готовності в жаровій шафі.

Перед подаванням поливають часниковим соусом.

◎ Картопля — 171, жир тваринний
топлений харчовий — 3,
сало шпик — 50, маса картоплі
із салом — 175; соус — 35.
Вихід — 210.

Картопля запечена в шкірці із салом. Картоплю добре миють, розрізують навпіл, на зрізану частину картоплі кладуть сало, нарізане шматочками прямокутної форми масою 3—4 г, посипають сіллю, перцем. Готовий напівфабрикат загортають у фольгу так, щоб залишився повітряний простір для кращого запікання. Напівфабрикат ставлять в жарову шафу на 30—35 хв. Подають гарячою, без фольги, поливають жиром, що витопився в процесі теплової обробки, поряд укладають комбінований гарнір, зелень.

◎ Картопля — 125, сало шпик — 24,
маса напівфабрикату — 149.
Вихід — 115.

Гарбузяник. Пшоно перебирають, промивають і варять кашу в підсоленій воді з молоком. Коли каша загусне, додають нарізаний дрібними шматочками гарбуз, цукор, вершкове масло і варять 10—

15 хв. Потім кашу охолоджують до температури 40—50 °С, додають сирі яйця і перемішують. Масу викладають у сотейник або на лист, змащений маргарином і посипаний сухарями, поверхню розрівнюють, змащують сметаною і запікають. Подають гарбузяник порціями з маслом або сметаною.

◎ Гарбуз — 80, пшоно — 22,
вода — 32, молоко — 32,
цукор — 6, яйця — 24,
масло вершкове — 10,
маргарин столовий — 3,
сухарі пшеничні — 3, сметана — 3,
маса напівфабрикату — 200;
маса готового гарбузяника — 180;
сметана — 20
або масло вершкове — 5.
Вихід — 200 або 185.

Гарбуз, запечений у сметані. Обчищений і промитий гарбуз нарізують скибочками, солять, панірують в борошні і обсмажують, кладуть в сотейник або на лист, змащений маргарином і посипаний сухарями, посипають цукром, заливають сметаною, посипають тертим сиром, збризкують маргарином і запікають.

◎ Гарбуз — 175,
борошно пшеничне — 8, маргарин
столовий — 10, цукор — 15,
сметана — 15, сир твердий — 5,
сухарі пшеничні — 3,
маргарин столовий — 5,
маса напівфабрикату — 220.
Вихід — 200.

Гарбуз, запечений з яйцями. Гарбуз обчищають, нарізують соломкою, солять, посипають перцем, панірують в борошні, смажать на маргарині до готовності. Потім заливають яйцями, змішаними з молоком, і запікають в жаровій шафі.
Перед подаванням посипають кропом і поливають маслом.

◎ Гарбуз — 103,
борошно пшеничне — 11,
маргарин столовий — 15,
маса смаженого гарбуза — 82;
яйця — 60, молоко — 29,
маса напівфабрикату — 170;
маса готового гарбуза
з яйцями — 160; кріп — 1,
масло вершкове — 5.
Вихід — 165.

Запіканка з гарбуза з локшиною. Локшину варять незливним способом (на 1 кг локшини 2,2—3,0 л води і 30 г солі). Гарбуз дрібно нарізують, солять і підсмажують у розтопленому вершковому маслі. Потім змішують з локшиною, додають збиті з цукром яйця, перемішують, викладають у змащену маргарином і посипану сухарями форму, зверху посипають корицею і запікають. Порціонують і подають з маслом вершковим або сметаною.

◎ Гарбуз — 100, масло
вершкове — 10, маса смаженого
гарбуза — 78; яйця — 40,
цукор — 7, локшина — 28,
маса вареної локшини — 84;
кориця — 0,01,
маргарин столовий — 3,
сухарі пшеничні — 3,
маса напівфабрикату — 210;
маса готової запіканки — 200;
масло вершкове — 5
або сметана — 20.
Вихід — 205 або 220.

Бабка з гарбуза та квасолі. Припущений гарбуз та варену квасолю протирають, солять, додають яйця, манну крупу, перемішують. Масу викладають на змащений маргарином і посипаний сухарями лист, поверхню розрівнюють, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі. Подають порціями з маслом або молочною підливою.

◎ Гарбуз — 120, квасоля — 30,
крупа манна — 7, яйця — 5,
маргарин столовий — 2, сухарі
пшеничні — 3, сметана — 2,
гарбузяна маса — 150;
масло вершкове — 10
або соус молочний — 50.
Вихід — 160 або 200.

Лежні картопляні. У зварену протерту і охолоджену до температури 40—50 °С картоплю додають яйця, борошно і перемішують.

Приготування начинки: квашену капусту смажать на салі шпик і заправляють пасерованою на салі цибулею.

Підготовлену картопляну масу ділять на дві частини: одну частину кладуть рівним шаром на лист, змащений жиром, та посипають борошном. Потім кладуть начинку з капусти, покривають шаром картопляної маси, що залишилася, поверхню розрівнюють, змащують яйцем і запікають у жаровій шафі. Готову страву охолоджують до температури 70 °С і нарізують на порції.

Подають із сметаною.

Картопля — 88, яйця — 20,
борошно пшеничне — 8,
картопляна маса — 112;
капуста квашена — 37,
сало шпик — 13,
маса смаженої капусти — 28,
цибуля ріпчаста — 21,
сало шпик — 19, маса
пасерованої цибулі із салом — 25;
маса начинки — 53;
маса напівфабрикату — 165;
жир тваринний топлений
харчовий — 5, борошно
пшеничне — 5, маса запечених
лежнів — 150; сметана — 20.
Вихід — 170.

Голубці любительські. Сформовані голубці у вигляді прямокутника кладуть на лист, змащений жиром, збризкують жиром і обсмажують в жаровій шафі. Потім заливають водою або бульйоном, припускають до готовності пшона, заливають соусом сметанним з томатом і запікають.

Приготування начинки: підготовлене пшоно з'єднують з дрібно нарізаним салом, додають сіль, перець.

Подають із соусом (по два на порцію) і посипають посіченою зеленню.

Капуста білоголова свіжа — 130,
пшоно — 32, сало — 35,
маса начинки — 65;
маса напівфабрикату — 185;
маргарин столовий — 5,
маса обсмажених голубців — 170;
вода або бульйон — 50,
соус сметанний з томатом — 110.
Вихід — 280.

Гриби у сметанному соусі запечені. Підготовлені відварені гриби нарізують скибочками або часточками, підсмажують у маслі до готовності. Потім додають сметанний соус і доводять до кипіння, після чого розкладають на порціонні сковороди, змащені маргарином. Гриби посипають тертим сиром, збризкують маслом і запікають до утворення добре підсмаженої кірочки. Якщо гриби використовують як гарячу закуску, то їх нарізують тоненькими скибочками, запікають і подають у кокотниці. Перед подаванням кокотницю ставлять на тарілку, на ручку надівають папільйотку, поряд кладуть чайну ложку або спеціальну закусочну виделку (кокотну).

Гриби білі свіжі — 138
або печериці — 180,
або гриби сушені — 45,
маргарин столовий — 10,
маса смажених грибів — 90;
соус — 75, сир — 5,4;
маса напівфабрикату — 170.
Вихід — 150.

Вимоги до якості страв з овочів. *Варені овочі* зберігають форму, бульби картоплі однакові за величиною, нарізані часточками або обточені бочечками. Допускається незначне розварювання бульб. Капуста білоголова нарізана шашками, цвітна — розібрана на суцвіття.

Зварені овочі мають м'яку, ніжну консистенцію. Колір вареної картоплі від білого до світло-кремового, капусти і гороху овочевого — від світло-зеленого до зеленого.

Смак характерний для кожного виду овочів.

Картопляне пюре густої, пухкої, однорідної консистенції, без грудочок непротертої картоплі. Смак ніжний, з ароматом молока і вершкового масла, колір від білого до кремового.

Зварену картоплю і картопляне пюре зберігають на марміті не більше як 2 год, а варену капусту — не більш як 1 год. Під час тривалого зберігання погіршується якість страв і руйнується вітамін С.

Пелюстки з начинкою припущені мають форму фаршированих часточок капусти. Форма зберігається. Смак і запах припущеної капусти з ароматом і присмаком начинки і соусу. Консистенція м'яка.

Смажені овочі мають однакову форму нарізування. Консистенція всередині смажених овочів м'яка, кірочка хрумка. Смак і запах характерні для смажених овочів. Колір кірочки смаженої картоплі жовтого кольору, інших овочів — світло-коричневого; на переломі — властивий натуральному кольору овочів.

Вироби з овочів правильної форми, без тріщин, на поверхні рум'яна кірочка, на розрізі — колір, властивий овочам і начинкам, з яких приготовлено страву. Консистенція пухка, нетягуча, у смажених виробах з вареної картоплі — без грудочок непротертої картоплі.

Тушковані овочі після приготування зберігають форму. Смак тушкованої капусти кисло-солодкий з ароматом спецій і томату, без запаху пареної капусти і сирого борошна. Колір від світло- до темно-коричневого, для тушкованих буряків — темно-вишневий. Консистенція соковита, але не волокниста — для капусти. Зберігають тушковані овочі не більш як 2 год.

Запечені овочі і вироби з овочів мають рівну поверхню, без тріщин, з рум'яною кірочкою. Колір і смак характерні овочам, з яких приготовлені запечені страви. Овочі, запечені під соусом, рівномірно вкриті соусом, на поверхні рум'яна кірочка. Консистенція оболонки запіканок бабки пухка, не тягуча, начинка соковита, у голубців — м'яка, соковита.

Голубці, перець фарширований зберігають форму, консистенція соковита, м'яка. Смак і запах властиві овочам, начинкам і соусу. Запечені страви з овочів зберігають не більш як 2 год.

§ 3. Рибні гарячі страви

Судак або щука фаршировані (цілими). Рибу наповнюють фаршем, загортають у марлю або пергамент, перев'язують шпагатом (можна прикріпити з обох боків дві тонкі дерев'яні планочки, вирізані за формою і розміром риби) і укладають на решітку рибного казана спинкою догори. Рибу заливають холодною водою на третину об'єму її, додають петрушку, селеру, ріпчасту цибулю, сіль. Припускають рибу під закритою кришкою при слабкому кипінні 30—50 хв залежно від величини риби. За 5—10 хв до готовності за смаком додають чорний перець горошком і лавровий лист.

Готову рибу трохи охолоджують, знімають планочки, марлю, витягують нитки. Для бенкетів рибу подають цілою або нарізують на порції (по одному шматочку) у вигляді кругляків, які до відпускання зберігають у гарячому бульйоні.

Перед подаванням на підігріте блюдо (тарілку) кладуть гарнір — картоплю варену або картопляне пюре, овочі варені, поряд — порціонний шматочок риби. Гарнір поливають розтопленим маслом, а рибу — соусом. Страву прикрашають зеленню.

◎ Судак — 73
або щука (крім морської) — 73;
для фаршу: хліб пшеничний — 14,
молоко або вода — 15,
цибуля ріпчаста — 30,
маргарин столовий — 7, яйця — 4,
часник — 0,8,
маса напівфабрикату — 125;
петрушка (корінь) — 3
або селера (корінь) — 3,
маса припущеної риби — 100;
соус — 75, гарнір — 150.
Вихід — 325.

Сазан, короп, тріска (непластовані шматочками) фаршировані. Підготовлену рибу укладають на решітку рибного казана, заливають гарячим бульйоном або водою так, щоб вона була покрита на третину об'єму, додають перець чорний горошком, сіль, посуд закривають кришкою і припускають при слабкому кипінні 10—15 хв.

Щоб фарширована риба мала гарний колір, рекомендується припускати її з додаванням промитого лушпиння цибулі, а щоб поліпшити смак, можна припускати її у змащеному жиром сотейнику, на дно якого покласти тонкі шматочки сирого буряка, моркви, цибулі, на них — шматочки фаршированої риби (в один ряд).

Подають припущену фаршировану рибу з гарніром, поливають соусом. Гарніри — картопля варена або картопляне пюре, овочі припущені. Соуси — томатний, томатний з овочами, сметанний.

◎ Сазан — 108 (короп — 108
або тріска — 108); для фаршу:
хліб пшеничний — 4, молоко або
вода — 5, цибуля ріпчаста — 10,
маргарин столовий — 3, яйця — 4,
часник — 0,2, сіль — 2,7,
перець чорний мелений — 0,01,
лавровий лист — 0,01,
маса напівфабрикату — 125;
маса припущеної риби — 100;
гарнір — 150, соус — 75.
Вихід — 325.

Короп фаршированний. Нафаршированого гречаною або рисовою кашею та грибами коропа зашивають, обкачують у борошні, обсмажують з обох боків до золотистого кольору основним способом. Потім доводять до готовності у жаровій шафі.

Перед подаванням з коропа знімають нитки і нарізують його на порціонні шматочки, які укладають на тарілку або блюдо, поливають маслом або маргарином столовим і посипають зеленню. Окремо на гарнір можна подати припущену з маслом моркву.

◎ Короп — 60;
для фаршу: гриби білі сушені — 8,
цибуля ріпчаста — 8,
жир тваринний топлений
харчовий — 3, рис — 7 або крупа
гречана — 9,5, яйця — 10,
маса начинки — 50;
борошно пшеничне — 6,
маса напівфабрикату — 115;
олія — 6, маса смаженого
коропа — 100; масло вершкове
або маргарин столовий — 7;
гарнір — 150.
Вихід — 257.

Риба в налисниках. Чисте філе риби нарізують тоненькими шматочками, солять, панірують у борошні і смажать до готовності. Потім кожний шматочок кладуть на підсмажений бік налисника, загортають у вигляді конверта й обсмажують (приготування налисників див. розд. X, § 1).

Подають з маслом вершковим або маргарином, або з томатним соусом.

◎ Судак — 86 або тріска — 89,
риба-капітан — 95,
окунь морський — 89,
хек сріблястий — 86; з
напівфабрикатів: судак — 86
або тріска — 89,
риба-капітан — 95,
окунь морський — 89,
борошно пшеничне — 5, олія — 5,
маса смаженої риби — 75;

налисник-напівфабрикат
(оболонка) — 100,
маса напівфабрикату — 175;
маргарин столовий — 12,
маса смажених налисників
з рибою — 155; масло вершкове
або маргарин столовий — 10,
або соус — 75.
В и х і д: з жиром — 165,
із соусом — 230.

Трубочки рибні. Підготовлений напівфабрикат у вигляді трубочки обкачують у борошні, змочують у збитих яйцях, обкачують у сухарях і смажать у напівфритюрі 5 – 10 хв до утворення на поверхні золотистої кірочки. Потім виймають шумівкою у сито, дають стекти жиру, кладуть на сковороду і доводять до готовності у жаровій шафі 2 – 3 хв. Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть гарнір — картопляне пюре, збоку — смажену трубочку, яку поливають розтопленим вершковим маслом або маргарином. Страву прикрашають зеленню петрушки фрі, скибочками лимона.

◎ Судак — 86 або сом
(крім океанічного) — 86,
окунь морський — 86, тріска — 86,
хек тихоокеанський — 86,
льодяна риба — 86, мерланг — 86;
з напівфабрикатів: судак — 86
або сом (крім океанічного) — 86,
тріска — 86, льодяна риба — 86,
макрурус — 86; для начинки:
яйця — 10, цибуля зелена — 5
або цибуля ріпчаста — 5,
петрушка (зелень) — 3,
сметана — 5, маса начинки — 23;
борошно пшеничне — 5,
яйця — 7, сухарі пшеничні
мелені — 12,
маса напівфабрикату — 125;
олія —12, маса смажених
трубочок — 110; гарнір — 150,
масло вершкове або маргарин
столовий — 6.
В и х і д — 266.

Риба, смажена порціонними шматочками. Підготовлені порціонні шматочки риби обсушують, посипають сіллю, чорним меленим перцем, обкачують у борошні, смажать основним способом. Перед подаванням на підігріту тарілку або блюдо кладуть гарнір — картоплю варену або картопляне пюре, картоплю смажену, овочі варені. Збоку розміщують гарячу смажену рибу, поливають її розтопленим вершковим маслом або соусом томатним, томатним з овочами. У ресторанах соуси подають окремо у соусниках. Страву прикрашають зеленню і лимоном.

◎ Зубатка плямиста — 119
або риба-капітан — 127,
корои — 119, тріска,
мерланг — 119,
ставрида океанічна — 116,
окунь морський — 119;
з напівфабрикатів:
зубатка плямиста — 119
або тріска — 119, або щука
(крім морської) — 116, борошно
пшеничне — 6, олія — 6,
маса смаженої риби — 100;
гарнір — 150, соус — 75
або масло вершкове,
або маргарин столовий — 7.
В и х і д: з жиром — 257,
із соусом — 325.

Риба, смажена цілою. Оброблену цілу рибу з головою (без зябер) обсушують, посипають сіллю, чорним меленим перцем, обкачують у борошні, смажать основним способом і подають так само, як і рибу, смажену порціонними шматочками.

◎ Ставрида
азово-чорноморська — 119
або скумбрія
азово-чорноморська — 119,
навага (крім далекосхідної) — 121,
дріб'язок І групи — 119,
дріб'язок II групи — 119, сардини
мексиканські, марроканські — 116,
мойва (дріб'язок III групи) — 121,
борошно пшеничне — 6, олія — 6;
маса смаженої риби — 100;
гарнір — 150, соус — 75

або маргарин столовий,
або масло вершкове — 7.
В и х і д: з жиром — 257,
із соусом — 325.

Риба, тушкована з цибулею й томатами. Філе риби з шкірою без кісток нарізують на порціонні шматочки, заливають бульйоном або водою, додають шатковану ріпчасту цибулю, томати або томатний сік, вершкове масло, солять і тушкують 45—60 хв до готовності. Рибу виймають, а з бульйону, що залишився після тушкування, і овочів готують соус. Овочі протирають, додають бульйон і доводять до кипіння.

Подають рибу з соусом, в якому вона тушкувалася. Гарніри — комбіновані.

◎ Судак — 91 або тріска — 91,
короп — 91, лящ — 91,
минтай — 93, ставрида
океанічна — 91, скумбрія
далекосхідна — 91, окунь
морський — 91,
льодяна риба — 94;
з напівфабрикатів: судак — 91
або тріска — 91, льодяна
риба — 94, окунь морський — 91;
з філе промислового виробництва:
судак або тріска — 91,
окунь морський — 91,
хек сріблястий — 99;
вода або бульйон — 27,
цибуля ріпчаста — 8,
томати свіжі — 26 або
сік томатний — 20, масло
вершкове — 10; маса тушкованої
риби — 75; маса готової риби
із соусом — 125; гарнір — 150.
В и х і д — 275.

Риба, тушкована у томаті з овочами. Рибу розбирають на філе з шкірою без кісток, нарізують на порціонні шматочки, укладають у сотейник двома-трьома шарами, чергуючи з шарами нашаткованих овочів (моркви, кореня петрушки, селери, ріпчастої цибулі). Знизу і зверху повинен бути шар овочів. Додають сіль, цукор, оцет, томатне пюре, олію і заливають бульйоном або водою, тушкують при закритій кришці до готовності 45—60 хв. За 5—7 хв до закінчення тушкування додають перець, лавровий лист, гвоздику, корицю.

Подають рибу з гарніром — картоплею вареною або картопляним пюре, рагу овочевим, поливають соусом з овочами, який утворився у процесі тушкування.

◎ Судак — 122 або тріска — 122,
окунь морський — 122,
сазан — 122, зубатка
плямиста — 120, кабан-риба — 119,
минтай — 123, льодяна риба — 125;
з напівфабрикатів: судак — 122
або тріска — 122,
окунь морський — 122,
зубатка плямиста — 120,
льодяна риба — 125;
з філе промислового виробництва:
судак — 122 або тріска — 122,
окунь морський — 122,
зубатка плямиста — 120,
хек сріблястий — 132; вода
або бульйон — 37, морква — 36,
петрушка (корінь) — 6, селера
(корінь) — 2, цибуля ріпчаста — 16,
томатне пюре — 20, олія — 10,
оцет 3 %-й — 5, цукор — 4,
кориця — 0,01, гвоздика — 0,01,
лавровий лист — 0,01,
маса тушкованої риби — 100;
маса готової риби
з тушкованими овочами
і соусом — 200; гарнір — 150.
В и х і д — 350.

Риба, тушкована з грибами й томатами. Порціонні шматочки риби, нарізані з філе зі шкірою без кісток, посипають сіллю, чорним меленим перцем, панірують у борошні і смажать. Смажену рибу кладуть у сотейник, додають пасеровану цибулю, нарізані скибочками томати, свіжі або попередньо зварені сушені гриби, заливають бульйоном і тушкують 20—25 хв при закритій кришці на слабкому вогні.

Подають рибу разом із соусом, овочами і грибами, з якими вона тушкувалася. Гарнір — картопляне пюре або картопля варена.

◎ Судак — 86 або тріска — 89,
окунь морський — 89,
минтай — 84, льодяна риба — 86;
з напівфабрикатів: судак — 86
або тріска — 89,
окунь морський — 89,
льодяна риба — 86;
з філе промислового виробництва:
судак — 86 або
окунь морський — 89,
хек сріблястий — 86,
палтус білокорий — 86,
борошно пшеничне — 5, олія — 5,
маса смаженої риби — 75;
цибуля ріпчаста —8,
томати свіжі — 18,
гриби білі свіжі — 34
або гриби білі сушені — 15,
маса готової риби з тушкованими овочами, грибами та соусом — 150;
гарнір — 150.
В и х і д — 300.

Крученики. Підготовлений напівфабрикат у вигляді трубочки обкачують у борошні, обсмажують у маслі. Потім крученики складають у сотейник, заливають гарячим рибним бульйоном, додають злегка пасероване томатне пюре, дрібно нарізані цибулю, моркву, петрушку і тушкують до готовності. З готових кручеників знімають нитку. Подають з вареною картоплею, поливають соусом, який утворився при тушкуванні. Страву посипають подрібненою зеленню.

◎ Судак — 73, масло топлене — 10,
хліб пшеничний — 15, яйця — 10,
борошно пшеничне — 6,
цибуля ріпчаста — 8,
томатне пюре — 10,
петрушка (корінь) — 8,
морква — 8, перець — 0,02,
масло вершкове — 5,
гарнір — 215.
В и х і д — 280.

Карасі (короп), запечені під сметанним соусом. Підготовлені карасі (короп) солять, посипають перцем, панірують у борошні і підсмажують з обох боків. На порціонну сковороду, змащену жиром, кладуть смажену рибу, обкладають її кружальцями смаженої картоплі, заливають сметанним соусом, посипають сухарями, збризкують розтопленим вершковим маслом або маргарином і запікають у жаровій шафі.

◎ Карась річний (озерний)
або короп — 89,
борошно пшеничне — 5, олія — 5,
маса смаженої риби — 75;
гарнір — 150;
соус сметанний — 75,
сухарі пшеничні мелені — 3,
вершкове масло
або маргарин столовий — 5,
маса напівфабрикату — 307.
В и х і д — 275.

Риба, запечена під майонезом. Порціонні шматочки риби, нарізані з чистого філе або філе зі шкірою без кісток, солять, панірують у борошні та смажать до готовності.
У порціонну сковороду або на лист кладуть половину норми сирої ріпчастої цибулі, заливають третиною майонезу, викладають смажену рибу, зверху— решту цибулі, знову заливають майонезом, посипають тертим сиром і запікають у жаровій шафі.
Запечену страву подають у порціонних сковородах або порціонують (якщо запечена на листі). На гарнір подають відварену картоплю або картопляне пюре.

◎ Минтай — 113
або хек сріблястий — 116,
тріска — 119, окунь морський — 119,
льодяна риба — 116;
з напівфабрикатів: тріска — 119
або окунь морський — 119,
льодяна риба — 116;
з філе промислового виробництва:
хек сріблястий — 116
або окунь морський — 119,

борошно пшеничне — 6, олія — 6,
маса смаженої риби — 100;
цибуля ріпчаста — 54,
майонез — 43, сир твердий — 5,
маса запеченої риби — 175;
гарнір — 150.
В и х і д — 325.

Риба, запечена під яєчним білком. Порціонні шматочки риби зі шкірою без кісток заливають маринадом (з олії, оцту, переваренoї води, ріпчастої цибулі, солі, чорного меленого перцю, зелені петрушки) і витримують у ньому 20—30 хв. Після маринування рибу панірують у борошні та смажать з обох боків. На змащену жиром порціонну сковороду кладуть підсмажену рибу, обкладають її скибочками смаженої картоплі, заливають збитими яєчними білками, збризкують маслом вершковим або маргарином, посипають твердим сиром і запікають. Рибу можна подавати і як гарячу закуску.

◎ Хек сріблястий — 116
або минтай — 113,
льодяна риба — 116, тріска — 119;
з філе промислового виробництва:
хек сріблястий — 116;
цибуля ріпчаста — 6, олія — 3,
оцет 9 %-й — 3,
вода переварена — 10,
петрушка (зелень) — 3,
борошно пшеничне — 6, олія — 6,
маса смаженої риби — 100;
гарнір — 150; яйця (білок) — 24,
сир твердий — 6,
масло вершкове
або маргарин столовий — 10,
маса напівфабрикату — 285.
В и х і д — 255.

Товченики рибні. Невеликі шматочки філе риби без шкіри і кісток (судака, щуки, тріски, морського окуня) і дрібно нарізану ріпчасту цибулю добре розтовчують у ступці або двічі пропускають крізь м'ясорубку, додають борошно або картопляний крохмаль, сіль, перець і перемішують. З одержаної маси формують кульки, які викладають у глибокий лист або сотейник в один ряд, заливають гарячим рибним бульйоном на третину об'єму їх і припускають. Подають товченики (по два на порцію) з гарніром — картопляним пюре, поливають вершковим маслом або соусом — сметанним, сметанним з хріном.

◎ Судак — 55 або щука — 55,
тріска, пікша, сайда — 55;
філе промислового виробництва:
тріски — 55 або щуки, судака,
сома, сазана, ляща, жереха — 55;
цибуля ріпчаста — 4,
борошно пшеничне
або крохмаль картопляний — 6,
маса напівфабрикату — 65;
маса готових товчеників — 75;
гарнір — 150, масло
вершкове — 10 або соус — 50.
В и х і д — 235 або 275.

Ковбаски рибні українські. Сформований напівфабрикат із січеної натуральної маси у вигляді ковбасок змочують в яйці, обкачують у сухарях, смажать у фритюрі, доводять до готовності у жаровій шафі.
На підігріту тарілку кладуть гарнір — картопляне пюре або відварний рис, тушковану капусту, поряд — ковбаски (по дві на порцію) і поливають вершковим маслом або окремо подають майонез.

◎ Минтай — 80 або тріска — 80,
сало шпик — 20, часник — 1,
яйця — 8, сухарі
пшеничні мелені — 15,
маса напівфабрикату — 120;
олія — 15, маса смажених
ковбасок — 100; гарнір — 150,
масло вершкове — 5
або майонез — 20.
В и х і д — 255 або 270.

Січеники рибні українські. Підготовлений напівфабрикат із січеної натуральної маси овальної форми змочують в яйці, обкачують у білій паніровці, смажать у фритюрі і доводять до готовності в жаровій шафі.

Січеники подають по одному-два на порцію, поливають жиром. Гарнір — комбінований.

◎ Судак — 55 або щука — 55,
тріска, пікша, сайда — 55,
окунь морський — 55,
сало шпик — 20, яйця — 8,
маса рибна котлетна — 82;
для начинки:
цибуля ріпчаста — 14, яйця — 15,
маргарин столовий — 5,
сухарі пшеничні мелені — 2,
часник — 1, маса начинки — 25;
яйця — 10, хліб пшеничний
черствий (для панірування) — 18,
маса напівфабрикату — 133;
кулінарний жир — 12,
маса смажених січеників — 110;
масло вершкове
або маргарин столовий — 8;
гарнір — 150.
В и х і д — 268.

Кульки рибні. Підготовлений напівфабрикат з котлетної маси формують у вигляді кульок, змочують в яйці, обкачують у сухарях і смажать у фритюрі. Перед подаванням на тарілку кладуть комбінований гарнір, поряд — кульки і поливають вершковим маслом або маргарином.

◎ Судак — 65 або щука (крім
морської) — 65, тріска — 65,
сом (крім океанічного) — 65;
хліб пшеничний — 13, молоко
(вода) — 20, цибуля ріпчаста — 14,
олія — 5, яйця — 10, сіль — 0,3,
сухарі пшеничні мелені — 7,
маса напівфабрикату — 120;
олія або кулінарний жир — 12,
маса смажених кульок — 100;
масло вершкове або маргарин
столовий — 6; гарнір — 150.
В и х і д — 256.

Січеники рибні. Рибне філе (без шкіри і кісток), нарізану сиру ріпчасту цибулю і черствий пшеничний хліб пропускають крізь м'ясорубку, додають сіль, перець, перемішують, порціонують, панірують у сухарях, надаючи виробам овально-приплюснутої форми, смажать основним способом з обох боків до утворення рум'яної кірочки і доводять до готовності в жаровій шафі.
Подають з гарніром і соусом томатним або сметанним, сметанним з цибулею. Гарнір — картопля смажена або варена, картопляне пюре або комбінований овочевий гарнір.

◎ Тріска, пікша, сайда — 65
або окунь морський — 65;
філе промислового виробництва:
тріски — 65 або окуня морського,
щуки, судака, сома, сазана,
ляща, жереха — 65;
цибуля ріпчаста — 10,
молоко або вода — 15,
хліб пшеничний (черствий) — 18,
перець чорний — 0,01,
сухарі пшеничні мелені — 10,
маса напівфабрикату — 115;
олія — 8, маса готових
січеників — 100; соус — 75;
гарнір — 150.
В и х і д — 325.

Січеники рибні, фаршировані маслом вершковим. Напівфабрикат із січеної натуральної маси змочують в яйці, обкачують у білій паніровці, знову змочують в яйці і ще раз обкачують у білій паніровці. Після цього смажать у фритюрі.
Подають січеники з гарніром, поливають їх маслом вершковим або маргарином. Гарнір — картопля смажена або картопляне пюре, комбінований овочевий.

◎ Судак або щука
(крім морської), або тріска,
або окунь морський — 65,
хліб пшеничний — 10, яйця — 6,
маса рибна — 80; масло
вершкове — 30, яйця — 10,
хліб пшеничний
(для панірування) — 20,
маса напівфабрикату — 138;
олія або кулінарний жир — 15,
маса смажених січеників — 115;
масло вершкове або маргарин
столовий — 8; гарнір — 150.
В и х і д — 273.

Січеники рибні, фаршировані цибулею і шпинатом. Підготовлені напівфабрикати змочують в яйці, двічі обкачують у білій паніровці та смажать у фритюрі. Подаючи на стіл, січеники поливають розтопленим вершковим маслом або маргарином. Гарніри — комбінований овочевий, картопля смажена, варена або картопляне пюре.

Судак — 65 або щука
(крім морської) — 65, тріска — 65,
окунь морський — 65,
хліб пшеничний — 10, яйця — 8,
цибуля ріпчаста — 8, маргарин
столовий — 4, маса рибна — 86;
для начинки: цибуля зелена — 8,
шпинат — 10, яйця — 20,
маргарин столовий — 4,
маса начинки — 30; яйця — 10;
сухарі пшеничні мелені
(для панірування) — 20,
маса напівфабрикату — 145;
олія або кулінарний жир — 15,
маса смажених січеників — 120;
масло вершкове або маргарин
столовий — 8; гарнір — 150.
В и х і д — 278.

Галушки з хека. Сформовані галушки у вигляді кульок масою 15—18 г кладуть у проціджений і доведений до кипіння відвар, варять до готовності. Готові галушки виймають шумівкою.

Приготування відвару. Овочі (буряки, корінь петрушки, моркву) нарізують шматочками, кладуть у воду, додають сіль, спеції і варять до готовності овочів. Відвар проціджують.

Використовують галушки як самостійну страву і як гарнір до прозорих рибних бульйонів.

Подаючи на стіл, на тарілку кладуть гарнір — картопляне пюре або овочі відварні, рис відварний, поряд — галушки. Поливають соусом томатним, сметанним або сметанним з томатом.

Хек сріблястий — 495,
яйця — 330,
хліб пшеничний — 165,
молоко — 120, цибуля
ріпчаста — 95, часник — 18,
маса напівфабрикату — 1190;
для відвару: буряки — 328,
петрушка (корінь) — 82,
морква — 164,
перець чорний горошком — 0,04,
лавровий лист — 0,04,
вода — 4100.
В и х і д — 1000.

Рулет з риби. Підготовлений напівфабрикат перекладають на змащений жиром лист рубцем донизу, поверхню вирівнюють, посипають сухарями, збризкують жиром, проколюють ножем у двох-трьох місцях (щоб рулет не потріскався) і запікають у жаровій шафі при температурі 250—280 °С. Готовий рулет нарізують по два-три шматочки на порцію.

Подають з гарніром — картоплею вареною або смаженою і поливають або подають окремо соус томатний, томатний з овочами, сметанний, сметанний з цибулею.

Щука (крім морської)
або судак — 60,
хліб пшеничний — 18,
молоко або вода — 24, сіль — 3,
перець чорний мелений — 0,01,
маса рибна котлетна — 100;
для начинки: гриби білі свіжі — 13
або печериці свіжі — 14, гриби
сушені — 5, цибуля ріпчаста — 22,
кулінарний жир — 4, яйця — 6,
маса начинки — 25;
сухарі пшеничні — 3,
маса напівфабрикату — 125;
кулінарний жир — 3,
маса готового рулету — 100;
гарнір — 150, соус — 75.
В и х і д — 325.

Бабка з риби. Рибне філе (без шкіри і кісток) нарізують на невеликі шматочки, двічі пропускають крізь м'ясорубку разом з розмоченим у молоці білим хлібом і пасерованою подрібненою ріпчастою цибулею, додають сирі яйця, сіль, мелений перець, добре перемішу-

ють. Масу кладуть у змащену маслом і посипану сухарями форму, зверху посипають сухарями і запікають у жаровій шафі. Готову бабку виймають з форми, нарізують на порції.

Подають з гарніром і соусом білим основним. Гарнір — картопля варена або комбінований.

◎ Щука або судак — 61, або філе промислового виробництва:
тріски або окуня морського, щуки, судака, сома, сазана, ляща — 61,
хліб пшеничний — 10, молоко — 15,
цибуля ріпчаста — 13,
масло вершкове — 10, яйця — 10,
перець чорний мелений — 0,01,
сухарі мелені — 3,
маса готової бабки — 100;
гарнір — 150, соус — 50.
Вихід — 300.

Краби з рисом і соусом. Краби (консерви) вивільняють від пергаменту, разом із соком викладають у сотейник, доводять до кипіння.

Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть рис припущений, зверху — краби, окремо подають соус томатний з овочами.

◎ Краби (консерви) — 75,
рис припущений — 100,
соус — 50.
Вихід — 225.

Морський гребінець варений з соусом. У киплячу підсолену воду кладуть розморожене філе морського гребінця, додають моркву, корінь петрушки, перець чорний горошком (на 1 кг філе беруть 2 л води і 60 г солі) і варять 10—15 хв. Триваліше варіння погіршує якість продукту, робить його твердим, щільним, сухим.

Перед подаванням охолоджене філе нарізують скибочками, заливають бульйоном і доводять до кипіння.

Подають з гарніром і соусом. Гарнір — картопля варена або картопляне пюре. Соус — томатний чи сметанний.

◎ Філе морського гребінця — 147,
морква — 3,
петрушка (корінь) — 8, сіль — 2,5,
перець чорний горошком — 0,01,
маса вареного філе морського гребінця — 75; гарнір — 150,
соус — 50.
Вихід — 275.

Креветки варені натуральні. Підготовлені креветки блоками масою 2—3 кг опускають у киплячу воду, додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист (на 1 кг креветок беруть 3 л води, 150 г солі), перемішують і варять: свіжоморожені — 5 хв, варено-морожені — 3 хв з моменту закипання води. Готові креветки спливають на поверхню.

Креветки порціонують і подають.

◎ Креветки свіжоморожені нерозібрані (цілі) дрібні — 144,9
або креветки варено-морожені (цілі) дрібні — 120,5, сіль — 3,
перець чорний горошком — 0,01.
Вихід — 100.

Креветки з підливою. Варені креветки розбирають на м'якоть, відділяючи шийку і знімаючи панцир (великі креветки нарізують на шматочки), заливають бульйоном і доводять до кипіння. Якщо використовують консервовані креветки, то після відкривання банок їх перекладають у посуд і доводять до кипіння.

Подають креветки з гарніром і соусом. Гарнір — картопля варена або овочі варені з жиром. Соус — томатний, молочний.

◎ Креветки свіжоморожені нерозібрані (цілі) — 313, сіль — 3,
перець чорний горошком — 0,01,
лавровий лист — 0,01,
маса креветок варених (розібраних на м'якоть) — 75
або креветок-консервів — 75,
гарнір — 100, соус — 50.
Вихід — 225.

Креветки, запечені під сметанним або молочним соусом. На порціонну сковороду, змащену жиром, укладають половину вареної картоплі, нарізаної скибочками, на неї — варену м'якоть креветок або креветки консерви, навколо укладають решту картоплі, заливають молочним або сметанним соусом, посипають тертим сиром, збризкують розтопленим маргарином і запікають у жаровій шафі.

Креветки свіжоморожені нерозібрані (цілі) — 208, перець чорний горошком — 0,01, лавровий лист — 0,01, сіль — 2,5, маса креветок варених (розібраних на м'якоть) — 50 або креветки-консерви — 50; картопля — 106, соус — 100, сир твердий — 4, маргарин столовий — 5, маса напівфабрикату — 305. Вихід — 275.

Кальмари у томатному або сметанному соусі. Підготовлені кальмари варять у киплячій підсоленій воді (на 1 кг кальмарів беруть 2 л води і 20—40 г солі) протягом 5 хв з моменту закипання води. Довго варити їх не слід, оскільки вони стають твердими. Зварені кальмари охолоджують у відварі, потім нарізують соломкою, заливають соусом і доводять до кипіння.

Подають з гарніром — картоплею вареною або смаженою.

Кальмари (філе) — 139 або кальмари (тушка) — 153, маса варених кальмарів — 75; соус — 50, маса кальмарів із соусом — 125; гарнір — 150. Вихід — 275.

Раки варені. Живих раків добре промивають у холодній воді. Кладуть їх у киплячу воду з додаванням моркви, кореня петрушки, солі, спецій і варять 12—15 хв з моменту закипання рідини. Раків можна варити у пиві або квасі хлібному, при цьому на 10 шт. раків беруть 500 г рідини і додають лише сіль. Потім посуд ставлять на край плити і залишають раків у відварі на 10—15 хв, щоб вони набули приємного аромату.

Використовують варених раків як закуску, а також для оформлення рибних страв, салатів.

Раки — 10 шт., морква — 12, кріп — 14, петрушка (корінь) — 14, острогін (зелень) — 5, сіль — 30, перець чорний горошком — 0,1, лавровий лист — 0,1. Вихід — 10 шт.

Вимоги до якості страв з риби. *Припущена* фарширована риба і риба у вигляді порціонних шматочків або цілої тушки добре зберігає свою форму. На поверхні риби допускаються згустки зсілих білків, тому для поліпшення зовнішнього вигляду страви рибу поливають соусом, прикрашають лимоном, грибами, раковими шийками або крабами.

Смак і запах властиві певному виду риби у поєднанні зі спеціями і соусом. Колір на розрізі білий або світло-сірий. Консистенція м'яка.

Смажену основним способом рибу подають одним шматочком зі шкірою і кістками, зі шкірою без кісток, дрібну рибу — цілою, осетрову — без хрящів, зі шкірою або без неї. Риба і вироби з неї повинні зберігати форму, мати рівномірно добре підсмажену кірочку — від золотистого до світло-коричневого кольору. Смак страв специфічний, властивий певному виду риби, без стороннього присмаку, із запахом риби, начинки і жиру. Консистенція м'яка, соковита. У риби і виробів, смажених у фритюрі, кірочка злегка хрустка, але не суха, без відставання паніровки. Колір на розрізі від білого до сірого. Риба полита жиром. Гарнір укладений акуратно. Страви прикрашені зеленню пет-

рушки фрі, скибочками лимона. Тушковані страви мають смак і запах, властиві певному виду риби, з ароматом овочів і спецій. Консистенція м'яка, соковита. Колір риби у розрізі сірий або коричневий. Овочі, які тушкувалися разом з рибою, коричневі або бурі. *Запечені* рибні страви подають на порціонних сковородах з добре підсмаженою кірочкою. Не допускається наявність кісток, крім страв із запеченої цілої риби. Соус густий, але без ознак висихання. Страва соковита, не допускається підгоряння риби і гарніру.

Страви із січеної натуральної та котлетної маси повинні зберігати форму. Поверхня смажених виробів з рум'яною кірочкою, без тріщин. Не допускається відставання паніровки. Колір на розрізі — від білого до сірого. Вироби соковиті, пухкі, без присмаку кислого хліба. Маса однорідна, без шматочків хліба і м'якоті риби.

§ 4. М'ясні гарячі страви

М'ясо відварне. Зварене м'ясо охолоджують, нарізують упоперек волокон по одному-два шматочки на порцію, заливають невеликою кількістю бульйону, доводять до кипіння і зберігають до подавання на стіл у цьому самому бульйоні при температурі 50 – 60 °С у закритому посуді.

Нарізане варене м'ясо, прогріте в бульйоні, подають з гарніром, поливають жиром або соусом, або бульйоном. Соуси готують на бульйоні, що залишився після варіння м'яса.

Яловичину і свинину краще подавати із соусом червоним основним, цибулевим або сметанним з хріном, телятину і баранину — з паровим або білим з яйцем. Як гарнір до яловичини використовують картоплю відварну, картопляне пюре, овочі припущені, моркву або зелений горошок у молочному соусі, розсипчасті каші; до баранини — рис припущений; до свинини — тушковану капусту.

◎ Яловичина (пружок, лопаткова частина, грудинка) — 121
або баранина, козлятина (лопаткова частина, грудинка) — 117,
свинина (лопаткова частина, грудинка) — 125, телятина (лопаткова частина, грудинка) — 117,
морква — 3, цибуля ріпчаста — 3,
петрушка (корінь) — 2,
маса вареного м'яса — 75;
гарнір — 150, соус — 75.
В и х і д — 300.

М'ясо варене з цибулею та сметаною. Охолоджене варене м'ясо нарізують по два-три шматочки на порцію упоперек волокон, кладуть у сотейник або порціонну сковороду, додають смажену цибулю, сметану і доводять до кипіння. Подають з картоплею вареною або комбінованим гарніром. Можна подати як гарячу закуску без гарніру.

◎ Яловичина (пружок, лопаткова частина, грудинка) — 121
або свинина (лопаткова частина, грудинка) — 125, морква — 3,
цибуля ріпчаста — 3,
петрушка (корінь) — 2,
маса вареного м'яса — 75;
цибуля ріпчаста — 20,
жир тваринний топлений харчовий — 10, сметана — 50,
маса сметани з цибулею — 60;
гарнір — 150.
В и х і д — 285.

Сосиски, сардельки відварні. Із сардельок видаляють шпагат, із сосисок попередньо знімають штучну оболонку, кладуть у підсолений окріп, доводять до кипіння, зменшують нагрівання і прогрівають сосиски протягом 3 – 5 хв, сардельки — 7 – 10 хв. Щоб запобігти пошкодженню натуральної оболонки і погіршенню смаку, сосиски і сардельки не рекомендується зберігати у гарячій воді.

Подають з гарніром — каші розсипчасті або в'язкі, картопляне пюре або капуста тушкована, поливають соусом червоним основним або цибулевим з гірчицею або томатним.

Сосиски або сардельки — 77,
маса готових продуктів — 75;
гарнір — 150, соус — 50
або вершкове масло — 3.
Вихід — 275 або 228.

М'ясо смажене, шпиговане часником і цибулею. Тазостегнову частину свинини або баранини (без кісток) шпигують часником і цибулею, кладуть у посуд, який не окислюється, збризкують оцтом, додають лавровий лист, чорний перець горошком, суху м'яту і залишають у холодному місці на 6—8 год для маринування. Мариноване м'ясо солять, обсмажують і доводять до готовності у жаровій шафі. Потім його охолоджують, нарізують по два-три шматочки на порцію, заливають м'ясним соком і прогрівають. Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть гарнір — картоплю варену або смажену, капусту тушковану, розсипчасту гречану кашу, варені бобові або складний гарнір, поряд — шматочки м'яса і поливають м'ясним соком.

Свинина (тазостегнова
частина) — 110 або баранина
(тазостегнова частина) — 119,
цибуля ріпчаста — 25, часник — 2,
оцет 9 %-й — 5, м'ята суха — 1,
жир тваринний топлений
харчовий — 5, маса готового
шпигованого м'яса — 85;
гарнір — 150.
Вихід — 235.

Грудинка, фарширована кашею. Підготовлену фаршировану грудинку баранини або козлятини посипають сіллю, перцем і смажать у жаровій шафі до готовності. З готової грудинки виймають реберні кістки, нарізують по одному шматочку на порцію упоперек волокон і поливають м'ясним соком.

Подають без гарніру.

Баранина, козлятина
(грудинка) — 119;
для начинки: крупа гречана — 52
або рис — 39, маса каші — 109;
цибуля ріпчаста — 30,
маргарин — 12; маса пасерованої
цибулі з жиром — 22, яйця — 13,
петрушка (зелень) або кріп — 6,
маса начинки — 150;
маса напівфабрикату — 269;
жир — 3, маса смаженої
грудинки — 215.
Вихід — 215.

Полядвиця. Підготовлену вирізку, товстий, тонкий краї та внутрішню частину задньої ноги яловичини збризкують розчином лимонної кислоти або натирають лимоном, перцем, сіллю, кладуть на розігрітий з жиром лист, обсмажують і доводять до готовності у жаровій шафі (20—25 хв). Готове м'ясо охолоджують, нарізують тонкими шматочками по два-три на порцію, заливають м'ясним соком і прогрівають.
Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — картоплю смажену або комбінований, поряд — шматочки м'яса, поливають м'ясним соком.

Яловичина (вирізка, товстий
і тонкий краї, внутрішня частина
задньої ноги) — 115,
жир тваринний топлений
харчовий —3,
кислота лимонна — 0,02
або лимон — 5, маса смаженої
полядвиці — 75; гарнір — 150.
Вихід — 225.

Полядвицю використовують також для приготування холодних закусок.

М'ясо яловичини, смажене порціонними натуральними шматочками (біфштекс натуральний). Підготовлений напівфабрикат посипають сіллю, перцем, кладуть на розігріту сковороду і смажать з обох боків до готовності: з кров'ю — 5—7 хв на сильному вогні (на поверхні м'яса утворюється рум'я-

на кірочка, при надавлюванні виділяється кров'янистий м'ясний сік); напівпросмажене — 7—10 хв (при надавлюванні виділяється сік коричнево-сіруватого кольору); просмажене — 10—15 хв до повної готовності (при надавлюванні виділяється прозорий безбарвний сік). Подають м'ясо з гарніром і струганим хріном, поливають м'ясним соком, зверху можна покласти зелене масло. На гарнір подають картоплю, смажену основним способом, картоплю, смажену у фритюрі, кабачки, баклажани смажені або комбінований.

◎ Яловичина (вирізка) — 125,
жир тваринний топлений
харчовий — 7, маса смаженого
м'яса — 79; хрін — 10,
гарнір — 150.
Вихід — 239.

Яловичина, смажена з цибулею (біфштекс з цибулею). Готують так само, як і біфштекс натуральний.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — картоплю смажену або фрі, поряд — м'ясо, яке поливають м'ясним соком, на нього — цибулю, смажену у фритюрі.

◎ Яловичина (вирізка) — 125,
жир — 7, маса смаженого
біфштекса — 79, цибуля, смажена
у фритюрі, — 35, гарнір — 150.
Вихід — 264.

Свинина, смажена порціонними натуральними шматочками (ескалоп). Підготовлений напівфабрикат посипають сіллю і перцем, кладуть на розігріту сковороду з жиром і смажать до готовності.

Перед подаванням на тарілку кладуть картоплю смажену або фрі, комбінований овочевий гарнір. Ескалоп кладуть поряд на крутон із пшеничного хліба і поливають м'ясним соком.

◎ Свинина — 125, телятина —125
або баранина (корейка) — 125,
жир тваринний топлений
харчовий — 7, маса смаженого
ескалопа із свинини — 85,
з баранини або телятини — 79;
грінки — 20, гарнір — 150.
Вихід — 255 або 249.

Битки по-київському. Підготовлений напівфабрикат солять, посипають перцем, обкачують у борошні, змочують в яйцях і смажать.

Перед подаванням битки поливають розтопленим вершковим маслом або маргарином. Гарнір — комбінований або картопляне пюре.

◎ Свинина (корейка) — 80,
борошно пшеничне — 4, яйця — 5,
маса напівфабрикату — 85;
жир тваринний топлений
харчовий — 10, маса смажених
битків — 75; гарнір — 150,
масло вершкове
або маргарин столовий — 5.
Вихід — 230.

М'ясо хрустке. З м'якоті корейки або тазостегнової частини свинини нарізують порціонні шматочки по два на порцію, відбивають, солять, перчать, змочують у льєзоні, обкачують у тертому сирі, посипають кмином і смажать з обох боків до утворення золотистої кірочки. Смажене м'ясо подають на грінках.

Приготування грінок: батон нарізують скибочками 0,5 см завтовшки, змочують у льєзоні, обкачують у тертому сирі, посипають кмином і смажать з обох боків. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (комбінований), поряд дві грінки, на них — смажене м'ясо. М'ясо поливають вершковим маслом або маргарином столовим.

◎ Свинина (корейка або
тазостегнова частина) — 125,
яйця — 7, сир твердий — 15,
кмин — 0,5, маса
напівфабрикату — 145;
жир тваринний топлений
харчовий — 10, маса смаженого
м'яса — 100; батон — 50;
яйця — 20; сир твердий — 15;

кмин — 0,5; жир тваринний топлений харчовий — 5, маса готових грінок — 55; гарнір — 150, масло вершкове або маргарин — 5.
В и х і д — 310.

Піджарка. Нарізані брусочки м'яса кладуть на розжарену сковороду з жиром шаром 1—1,5 см завтовшки, посипають сіллю, перцем і смажать на сильному вогні помішуючи. За 2—3 хв до готовності додають нашатковану пасеровану ріпчасту цибулю і томатне пюре. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — картоплю смажену або розсипчасту кашу, поряд — м'ясо і посипають подрібненою зеленню.

◎ Яловичина — 119 або свинина — 110, баранина, козлятина — 119 або телятина — 119, маса смаженого м'яса — 75; цибуля ріпчаста — 30, жир тваринний топлений харчовий — 10, маса пасерованої цибулі — 15; томатне пюре — 15, маса пасерованої цибулі і томату — 25; гарнір — 150.
В и х і д — 250.

Бастурма (шашлик з маринованої яловичини). Яловичину нарізують шматочками масою 20—30 г, додають нашинковану ріпчасту цибулю, сіль і чорний перець за смаком, оцет, лавровий лист і ставлять у холодне місце на 4 год. Потім м'ясо нанизують на шпажку і смажать в електрогрилі або над вугіллям. Перед подаванням бастурму прикрашають цибулею, зеленню петрушки і лимоном. Гострий ткемалевий соус подають окремо.

◎ Яловичина (вирізка, товстий і тонкий краї, верхня і внутрішня частини задньої ноги) — 159, цибуля ріпчаста для маринування — 20, оцет 3 %-й — 20, маса смаженого м'яса — 100; цибуля ріпчаста — 30, петрушка (зелень) — 4, лимон — 6, гострий ткемалевий соус — 40.
В и х і д — 180.

Шашлик з баранини, яловичини або свинини. М'ясо нарізують кубиками масою 30—40 г (по три-чотири шматочки на порцію), посипають сіллю і перцем за смаком, збризкують оцтом, додають сиру посічену ріпчасту цибулю, перемішують і ставлять в холодне місце на 4—6 год для маринування. Підготовлене м'ясо надівають на шпажку і смажать над вугіллям або в грилі. Перед подаванням шашлик викладають на тарілку, навкруги — томати або огірки свіжі (малого розміру — цілі), зелену цибулю, нарізану шпалками 3,5—4 см завдовжки, кільця сирої ріпчастої цибулі, лимон, нарізаний у вигляді спіральки, або кружальця нарізаного з попередньо карбованого лимона або часточки.

◎ Баранина, козлятина (корейка, тазостегнова частина) — 119 або яловичина (вирізка, товстий і тонкий краї) — 119, або свинина (корейка, тазобедрена частина) — 110, цибуля ріпчаста — 20, оцет 3 %-й — 10, маса смаженого шашлика — 75; соус Південний — 10; гарнір: томати свіжі — 100 або огірки свіжі — 100, цибуля зелена — 20, цибуля ріпчаста — 10, лимон — 10.
В и х і д — 235.

Яловичина, шпигована часником і салом. Великі шматки яловичини збризкують оцтом і залишають у холодному місці на 1—1,5 год для маринування. Потім м'ясо шпигують часником, салом шпик, натирають сіллю й обсмажують у жаровій шафі, періодично поливаючи соком і жиром, який виділяється при смаженні. Підсмажене м'ясо кладуть в сотейник, заливають на половину об'єму гарячою водою або бульйоном і туш-

кують майже до готовності під кришкою. Під час тушкування шматки кілька разів перевертають. Перед закінченням тушкування додають пасероване борошно, розведене водою або бульйоном, сметану, перець, лавровий лист. Готове м'ясо охолоджують, нарізують шматочками упоперек волокон по два-три на порцію, заливають підливою, в якій воно тушкувалося, і доводять до кипіння. Перед подаванням на тарілку кладуть комбінований гарнір, поряд — м'ясо, яке поливають підливою, яка утворилася під час тушкування м'яса.

◎ Яловичина (верхній, внутрішній, бічний і зовнішній шматки тазостегнової частини) — 125, оцет 9 %-й — 12, часник — 2, сало шпик — 15, жир тваринний топлений харчовий — 7, борошно пшеничне — 3, сметана — 20, жир тваринний топлений харчовий — 3, маса готового шпигованого м'яса — 88; маса підливи — 75; гарнір — 150. В и х і д — 313.

Завиванець з яловичини або телятини. Напівфабрикат у вигляді рулету панірують у борошні, обсмажують і тушкують до готовності. Перед закінченням тушкування додають подрібнений часник. Завиванець охолоджують, нарізують на порції, заливають підливою, що утворилася у процесі тушкування, доводять до кипіння.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (картоплю варену, тушковану, смажену або комбінований), поряд — порцію завиванця, поливають підливою, що утворилася при тушкуванні.

◎ Яловичина (пружок, грудинка) — 100 або телятина (грудинка) — 94, сало шпик — 7, яйця — 15, часник — 1, борошно пшеничне — 3, маса напівфабрикату: з яловичини — 125, з телятини — 119; жир тваринний топлений харчовий — 7; маса готового завиванця — 75; маса підливи — 75; гарнір — 150. В и х і д — 300.

Крученики волинські. Підготовлений напівфабрикат у формі ковбасок, загорнутих тонкими шматочками сала і перев'язаних ниткою, кладуть у сотейник, ставлять у жарову шафу, щоб сало добре зарум'янилося (топлене сало стікає на крученики і насичує їх). Потім крученики заливають гарячим бульйоном і тушкують до готовності. З готових кручеників знімають нитки.

Подають з комбінованим гарніром і підливою, в якій вони тушкувалися.

◎ Яловичина (бічний і зовнішній шматки тазостегнової частини) — 125; для начинки: капуста білоголова свіжа — 50, цибуля ріпчаста — 8, маргарин столовий — 4, петрушка (зелень) — 0,4, маса начинки — 40; маса напівфабрикату — 165; жир тваринний топлений харчовий — 5, сало шпик — 25; маса кручеників із салом — 140; маса підливи — 75; гарнір — 150. В и х і д — 365.

Крученики апетитні. Підготовлений напівфабрикат у формі ковбасок 9—10 см завдовжки панірують у борошні, смажать основним способом до утворення золотистої кірочки. Крученики складають у сотейник, заливають бульйоном і тушкують до напівготовності. Потім додають нарізані соломкою пасеровані моркву та ріпчасту цибулю. Наприкінці тушкування додають сметану, томатну пасту, лавровий лист. Готові крученики посипають товченим часником.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (картопля відварна або смажена, картопляне пюре, комбінований), поряд крученики і поливають підливою, в якій вони тушкувалися.

◎ Свинина (окіст) — 100, сіль — 1, перець чорний мелений — 0,02, часник — 1; для начинки: сало шпик — 20, огірки солоні — 22, маса начинки — 42; борошно пшеничне — 5, маса напівфабрикату — 145; жир тваринний топлений харчовий — 5, цибуля ріпчаста — 20, морква — 10, томатна паста — 3, сметана — 25, лавровий лист — 0,02, часник — 1,9, маса тушкованих кручеників — 100; маса підливи — 75; гарнір — 150. Вихід — 325.

Битки українські. Підготовлений напівфабрикат (биточки) посипають сіллю, перцем і злегка обсмажують. Сало шпик нарізують тоненькими пластинками, ріпчасту цибулю — кільцями і злегка підсмажують.

На дно сотейника кладуть пластинки сала, зверху битки, на них цибулю, заливають бульйоном і тушкують до готовності. Наприкінці тушкування додають товчений часник.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — картоплю тушковану, поряд скибочку підсмаженого пшеничного хліба, на нього — биток з цибулею і салом.

◎ Свинина (лопаткова і тазостегнова частини) — 125, жир тваринний топлений харчовий — 5, сало шпик — 15, цибуля ріпчаста — 25, жир тваринний топлений харчовий — 4, часник — 1,5, маса тушкованого м'яса — 85; маса тушкованого сала і цибулі — 30; хліб пшеничний — 30, жир тваринний топлений харчовий — 5, маса готових грінок — 25; гарнір — 150. Вихід — 290.

Свинина, тушкована з капустою і яблуками. М'ясо нарізують на порціонні шматочки (по одному-два на порцію), солять і обсмажують.

Свіжу капусту шаткують, перетирають з сіллю, додають трохи води або бульйону і тушкують 15—20 хв. Потім кладуть пасеровану цибулю і нарізані часточками яблука зимових сортів без шкірочки і насіння, перемішують.

У змащений жиром сотейник або каструлю кладуть шарами, чергуючи кілька разів, тушковану капусту з цибулею та яблуками, смажену свинину (зверху має бути шар капусти), заливають бульйоном або водою і тушкують до готовності 30—40 хв.

◎ Свинина (лопаткова і шийна частини, грудинка) — 125, жир тваринний топлений харчовий — 7, капуста білоголова свіжа — 200, яблука свіжі — 30, цибуля ріпчаста — 20, жир тваринний топлений харчовий — 3, маса тушкованого м'яса — 75; маса тушкованої капусти з яблуками — 200. Вихід — 285.

Печеня по-домашньому. М'ясо, нарізане кубиками (по два-чотири на порцію масою 30—40 г), солять, обсмажують, додають бульйон, томатне пюре і тушкують до напівготовності.

Картоплю і моркву нарізують часточками або кубиками, цибулю часточками. Картоплю обсмажують, моркву й цибулю пасерують і з'єднують.

Підготовлене м'ясо й овочі кладуть у порціонний горщик шарами так, щоб знизу і зверху були овочі, додають бульйон, сіль, перець (продукти мають бути покриті рідиною) і тушкують до готовності під кришкою. За 5—10 хв до закінчення тушкування кладуть лавровий лист. Готову печеню заправляють товченим часником.

Подають в горщику, який ставлять на тарілку. Страву можна готувати без томатного пюре. Окремо подають солоні або свіжі огірки.

◎ Яловичина (зовнішній і бічний шматки тазостегнової частини) — 119 або свинина (лопаткова і шийна частини) — 110, картопля — 190, цибуля ріпчаста — 25, жир тваринний топлений харчовий — 12, томатне пюре — 15, маса тушкованого м'яса — 75; маса готових овочів — 250.
Вихід — 325.

Шпундра (свиняча грудинка, тушкована в буряковому квасі). Свинячу грудинку нарізують дрібними шматочками (по три-чотири на порцію), панірують у борошні, обсмажують у жиру разом з подрібненою цибулею, яку додають наприкінці смаження, кладуть у сотейник, каструлю або порціонні горщики, додають нашатковані буряки, перемішують, заливають буряковим квасом, солять і тушкують до готовності. Подають разом з овочами, в яких тушкувалась грудинка, і посипають подрібненою зеленню петрушки.

◎ Свинина (грудинка) — 147, борошно пшеничне — 4, жир тваринний топлений харчовий — 10, цибуля ріпчаста — 40, буряки — 163, квас буряковий — 40, маса тушкованого м'яса — 100; маса тушкованих буряків — 150.
Вихід — 250.

Свинина, тушкована з капустою і картоплею. М'ясо нарізують великими кубиками, обсмажують до утворення рум'яної кірочки разом з тонко нарізаною цибулею, яку додають наприкінці смаження.

М'ясо перекладають в сотейник, додають нашатковану свіжу капусту, кмин, сіль, пасероване томатне пюре, воду або бульйон і тушкують до напівготовності (20—25 хв), після чого кладуть обсмажену, нарізану кубиками картоплю, перемішують з м'ясом і капустою й тушкують до готовності.

◎ Свинина (лопаткова і шийна частини, грудинка) — 110, жир тваринний топлений харчовий — 12, цибуля ріпчаста — 34, капуста білоголова свіжа — 127, томатне пюре — 15, кмин — 1, картопля — 103, маса тушкованого м'яса — 75; маса готових овочів — 200.
Вихід — 275.

М'ясо, тушковане з овочами. Баранину або свинину солять, нарізують кубиками, моркву і цибулю — часточками й обсмажують усе разом.

Баклажани нарізують часточками, солять, залишають на 10—15 хв, щоб виділився сік, і промивають. Картоплю нарізують часточками і обсмажують.

У сотейник кладуть обсмажені м'ясо з овочами, картоплю, баклажани, солодкий перець, заливають бульйоном або водою і тушкують до готовності. Наприкінці тушкування додають сіль, спеції, томати, нарізані часточками, і варену квасолю.

Перед подаванням страву викладають на тарілку, посипають подрібненою зеленню петрушки або кропу.

◎ Баранина (лопаткова і шийна частини) — 107 або свинина (лопаткова і шийна частини, грудинка) — 110, жир тваринний топлений харчовий — 12, морква — 7, цибуля ріпчаста — 13, картопля — 60, баклажани — 57, перець солодкий — 22, томати свіжі — 25, квасоля — 20, маса тушкованого м'яса — 75; маса готових овочів із соком — 175.
Вихід — 250.

Яловичина, тушкована з чорносливом. М'ясо нарізують на шматочки (по 3 на порцію), посипають сіллю і перцем, обсмажують, додають нарізану пасеровану цибулю, томатне пюре, заливають бульйоном або водою і тушкують при слабкому кипінні протягом 1 год. Потім кладуть промитий чорнослив і туш-

кують ще 20 хв. За 5 хв до закінчення тушкування додають сіль, перець горошком і лавровий лист.

Подають тушковане м'ясо з гарніром (картопля варена, картопляне пюре, картопля смажена з вареної, картопля смажена із сирої, овочі варені з жиром, овочі, припущені з жиром, гарбуз, кабачки, баклажани смажені, макаронні вироби варені) і поливають підливою, в якій тушкувалося м'ясо. М'ясо можна тушкувати разом з чорносливом і картоплею у горщиках.

◎ Яловичина (бічна і зовнішня частини задньої ноги) — 125, жир тваринний топлений харчовий — 7, цибуля ріпчаста — 20, томатне пюре — 15, чорнослив — 30,
маса тушкованого м'яса — 75;
маса підливи з цибулею і чорносливом — 100;
гарнір — 150.
Вихід — 325.

Баранина, тушкована з грибами. Грудинку і шийну частину баранини розрубують або розпилюють на шматочки разом з кістками масою 20—30 г, солять, обсмажують, наприкінці смаження додають томатне пюре. Потім м'ясо перекладають у сотейник або каструлю, додають пасеровану ріпчасту цибулю, варені нарізані гриби, підливають воду або бульйон і тушкують майже до готовності. За 10—15 хв до закінчення тушкування додають пасероване борошно, розведене охолодженим бульйоном, перець і лавровий лист. Готову баранину заправляють розтертим часником.

Подають з картопляним пюре або комбінованим гарніром, поливають підливою, в якій вона тушкувалася.

◎ Баранина (грудинка і шийна частина) — 86, жир тваринний топлений харчовий — 10, томатне пюре — 12, цибуля ріпчаста — 20, гриби білі сушені — 4, борошно пшеничне — 2, часник — 0,8,
маса тушкованого м'яса — 60;
маса підливи з грибами — 50;
гарнір — 150.
Вихід — 260.

Печеня київська. Оброблену велику картоплю, нарізану часточками, а дрібну цілою обсмажують до утворення рум'яної кірочки, кладуть у горщик, додають нарізане скибочками (по два на порцію) і обсмажене до напівготовності м'ясо, варені подрібнені гриби, пасеровані ріпчасту цибулю і томатне пюре, січену зелень, сіль, перець, заливають сметаною і грибним відваром. Горщик закривають кришкою або замішують пісне тісто, тонко його розкачують у вигляді кружальця, яким накривають горщик, краї щільно притискують, поверхню тіста змащують яйцями і тушкують у жаровій шафі 20—25 хв.

Подають печеню в горщиках, поставлених на тарілку.

◎ Яловичина (бічний, зовнішній шматки тазостегнової частини) — 119, картопля — 150, гриби білі сушені — 7, цибуля ріпчаста — 29, томатне пюре — 15, жир тваринний топлений харчовий — 20, сметана — 50,
маса тушкованого м'яса — 75;
маса готових овочів з грибами — 250.
Вихід — 325.

Свинина, запечена з локшиною. Свинину нарізують дрібними шматочками, солять, обсмажують до утворення рум'яної кірочки, додають ріпчасту цибулю і моркву, нарізані соломкою, і смажать до готовності під кришкою.

Локшину відварюють у підсоленій воді до готовності, відкидають, перемішують з розтопленим маргарином.

У порціонний горщик укладають шматочки м'яса (по п'ять-шість на порцію масою 15—20 г) разом з овочами, локшиною, перемішують, заливають збитими яйцями і запікають 5—7 хв. Відпускають у горщиках.

◎ Свинина (тазостегнова частина) — 110, жир тваринний топлений харчовий — 8, маса готового м'яса — 75; цибуля ріпчаста — 30, морква — 15, локшина домашня — 53, маргарин — 5, маса вареної локшини — 250; яйця — 10, маргарин для змащування горщика —1.
Вихід — 250.

Яловичина, запечена у цибулевому соусі. М'ясо варять або тушкують великими шматками, потім нарізують на шматочки. Картоплю варять, нарізують кружальцями, скибочками або готують картопляне пюре. Порціонну сковороду змащують жиром і підливають трохи цибулевого соусу. На середину сковороди кладуть м'ясо (по два шматочки на порцію), навколо обкладають картоплею або випускають картопляне пюре з кондитерського мішка. М'ясо і картоплю заливають цибулевим соусом, посипають тертим сиром або сухарями, збризкують маргарином і запікають. Подають у порціонній сковороді, посипавши подрібненою зеленню петрушки або кропу.

◎ Яловичина (лопаткова і підлопаткова частини) — 121, маса вареної яловичини — 75; картопля — 206, маса відварної обчищеної картоплі — 150; соус — 100, сухарі мелені — 2, сир твердий — 3, маргарин столовий — 5, маса напівфабрикату — 333.
Вихід — 300.

Січеники з яловичини натуральні (біфштекс січений). Підготовлений напівфабрикат обсмажують основним способом з обох боків, доводять до готовності у жаровій шафі протягом 5—7 хв. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (розсипчасту кашу, зварені макарони, картоплю відварну або смажену, овочі смажені або комбінований), поряд — січеники, які поливають м'ясним соком. Січеники можна подавати з яйцем (40 г) або цибулею, смаженою у фритюрі (35 г).

◎ Яловичина — 80, сало шпик — 12, молоко або вода — 6,76, перець чорний мелений — 0,04, сіль — 1,2, маса напівфабрикату — 100; жир тваринний топлений харчовий — 7, маса смаженого біфштекса — 70; гарнір — 150.
Вихід — 220.

Січеники полтавські. Напівфабрикат овально-приплюснутої форми (по два на порцію) обкачують у сухарях і смажать основним способом з обох боків до готовності.
Перед подаванням на тарілку кладуть смажену картоплю, поряд січеники, які поливають вершковим маслом. Страву прикрашають зеленню.

◎ Яловичина (котлетне м'ясо) — 78, вода — 7, сало шпик — 7, часник — 0,8, сухарі мелені — 9, маса напівфабрикату — 100; жир тваринний топлений харчовий — 7, маса смажених січеників — 75; гарнір — 150, масло вершкове або маргарин столовий — 5.
Вихід — 230.

Битки по-селянському. Напівфабрикати у вигляді биточків обкачують у борошні й обсмажують з обох боків основним способом.
Варені гриби дрібно нарізують і обсмажують разом з цибулею і томатним пюре.
Обсмажені битки перекладають у посуд, додають підсмажені з цибулею і томатним пюре гриби, заливають грибним відваром і тушкують 10—15 хв.
Для гарніру картоплю і моркву нарізують кубиками або часточками, обсмажують окремо майже до готовності, додають подрібнену ріпчасту цибулю, пасероване томатне пюре, заливають

бульйоном або водою і тушкують до готовності. Перед закінченням тушкування додають перець і лавровий лист. Подають биточки з тушкованими овочами і соусом, в якому вони тушкувалися.

◎ Яловичина (котлетне м'ясо) — 74, жир-сирець яловичий або свинячий — 4, цибуля ріпчаста — 10, вода — 10, борошно пшеничне — 5, маса напівфабрикату — 100; жир тваринний топлений харчовий — 6, маса готових биточків — 75; для соусу: гриби сушені — 3, цибуля ріпчаста — 23, жир тваринний топлений харчовий — 4, вода — 40, томатне пюре — 6, маса підливи з томатним пюре, цибулею і грибами — 50; картопля — 130, морква — 13, цибуля ріпчаста — 24, томатне пюре — 9, жир тваринний топлений харчовий — 11, маса тушкованих овочів — 150. Вихід — 275.

Ковбаски львівські. Напівфабрикати у вигляді ковбасок змочують в яйцях, панірують у сухарях і смажать у жиру до готовності.

Перед подаванням у тарілку кладуть комбінований гарнір, поряд ковбаски, поливають їх вершковим маслом або маргарином. Можна відпускати з млинцями з дріжджового тіста.

◎ Свинина (котлетне м'ясо) — 90, сало шпик — 20, молоко або вода — 10, яйця — 10, сухарі мелені пшеничні — 20, маса напівфабрикату — 150, жир тваринний топлений харчовий — 15, маса смажених ковбасок — 125; гарнір — 150, масло вершкове або маргарин столовий — 10. Вихід — 285.

М'ясні кульки, тушковані в томаті (тюфтельки). Підготовлені напівфабрикати у вигляді кульок обсмажують, заливають соусом червоним або томатним, або сметанним з томатом і тушкують 10—12 хв у жаровій шафі.

Перед подаванням у баранчик або на тарілку кладуть гарнір (розсипчастий рис або гречану кашу, картопляне пюре, картоплю відварну), поряд — кульки, поливають соусом, в якому вони тушкувалися, посипають подрібненою зеленню петрушки або січеним часником.

◎ Котлетне м'ясо: яловичина — 76 або свинина — 76, телятина — 76, баранина, козлятина — 76, хліб пшеничний — 16, молоко або вода — 24, цибуля ріпчаста — 24, жир тваринний топлений харчовий — 4, маса пасерованої цибулі — 12; борошно пшеничне — 8, маса напівфабрикату — 135; жир тваринний топлений харчовий — 7, маса готових кульок — 115; соус — 75; гарнір — 100, часник — 1. Вихід — 290.

Січеники з начинкою (зрази січені). Підготовлені напівфабрикати смажать основним способом і доводять до готовності у жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (розсипчасту кашу — рисову або гречану, картоплю відварну, картопляне пюре), поряд — січеники з начинкою, поливають їх маслом або соусом червоним основним чи цибулевим.

◎ Котлетне м'ясо: яловичина — 76 або свинина — 76, телятина — 76, баранина, козлятина — 76, хліб пшеничний — 16, молоко або вода — 23, котлетна маса — 113; для начинки: цибуля ріпчаста — 52, жир тваринний топлений харчовий — 7, маса пасерованої цибулі — 26, яйця — 10, петрушка (зелень) — 4, маса начинки — 40; сухарі мелені — 12, маса напівфабрикату — 16; жир тваринний топлений

харчовий — 6, маса смажених січеників з начинкою — 140;
гарнір — 100, соус — 50.
В и х і д — 290.

Рулет з макаронами або яйцями. Сформований рулет кладуть на змащений жиром лист рубцем донизу, змащують яйцем, посипають меленими сухарями, роблять проколи, щоб виходила пара, і запікають 30 – 40 хв при температурі 180 – 200 °С.

Готовий рулет трохи охолоджують і нарізують на порції. Перед подаванням рулет кладуть на тарілку і поливають соусом червоним основним або цибулевим. Можна подавати з гарніром — картоплею вареною, картопляним пюре, овочами відварними.

◎ Котлетне м'ясо: яловичина — 114 або баранина, козлятина — 114, телятина — 114,
хліб пшеничний — 23, молоко або вода — 34, котлетна маса — 170;
для начинки: макарони відварні — 125, маргарин столовий — 3, маса начинки з макаронів — 128, яйця — 10,
сухарі мелені — 6,
маса напівфабрикату з макаронами — 313; маргарин столовий (для змащування листа і збризкування) — 4, маса готового рулету з макаронами — 275;
соус — 50.
В и х і д — 325.

Вимоги до якості страв з м'яса. *Варені* м'ясні продукти нарізані впоперек волокон на тоненькі шматочки, поверхня не завітрена. Колір м'яса від світло-сірого до темного, консистенція м'яка, соковита, смак у міру солоний, з ароматом, властивим певному виду м'яса. Сосиски і сардельки варені подають цілими. Із сосисок знімають оболонку. Колір від світло-червоного до темно-червоного, консистенція ніжна, соковита, смак і запах мають відповідати виду виробу.

Варені м'ясні продукти зберігають у невеликій кількості бульйону в посуді із закритою кришкою при температурі 50 – 60 °С не більш як 3 год. Для тривалішого зберігання м'ясо охолоджують і зберігають у холодильній камері не більш як 48 год.

Смажені натуральні м'ясні страви мають добре підсмажену рум'яну кірочку. Яловичина і баранина можуть бути добре-, слабко- або середньопросмаженими, а свинина — повністю просмаженою. М'ясо нарізують упоперек волокон тоненькими шматочками. Колір на розрізі у слабкопросмаженого м'яса від червоного до рожевого, у середньопросмаженого — від рожевого до сірого, у повністю просмаженого — від сірого до коричневого. Консистенція м'яка, у слабко- і середньопросмаженого м'яса більш соковита. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса.

Порціонні шматочки непановані — однакової товщини, обсмажені з обох боків до утворення рум'яної кірочки. Колір від рожевого до сірого. Смак і запах, властиві смаженому м'ясу, з ароматом, характерним для певного виду м'яса. Консистенція яловичини соковита, добре просмажена, інші вироби можуть бути менш соковитими.

Паніровані смажені страви мають овальну форму, з рівними непіднятими краями, поверхня рівна з хрусткою кірочкою. Колір на розрізі від сірого до коричневого. Смак і запах властиві м'ясу, смаженому в сухарях. Допускається присмак жирів, які використовувалися для смаження м'яса. Консистенція виробів пружна, м'ясо м'яке, соковите, кірочка хрустка.

Дрібні шматочки піджарки однакової форми, добре просмажені, залиті томатним пюре. Колір м'яса темно-червоний, консистенція м'яка, соковита, смак і запах м'яса з ароматом томатного пюре.

М'ясні страви, смажені великими шматками, зберігають 3 год гарячими, для тривалішого зберігання їх охолоджують і зберігають у холодильній камері протягом 48 год. Натуральні порціонні шматочки м'яса, паніровані порціонні вироби слід смажити перед подаванням; допускається зберігання їх не більше 30 хв. *Тушковане* м'ясо великим шматком на поверхні повинно мати підсмажену рум'яну кірочку, всередині м'яке, соковите. Нарізують його впоперек волокон на рівні шматочки і заливають підливою. Порціонні шматочки відповідної форми, крученики у вигляді маленьких ковбасок, крученики волинські загорнуті в тоненькі шматочки сала, сало підрум'янене, вироби залиті підливою. Дрібні шматочки м'яса однакової форми і розміру, залиті підливою. Овочі, тушковані разом з м'ясом, зберігають форму, м'які, колір від темночервоного до коричневого, колір м'яса сірий або коричневий. Смак і запах тушкованого м'яса з ароматом овочів і спецій, консистенція м'яка, соковита. Тушковані страви зберігають не більш як 2 год.

Запечені м'ясні страви під соусом мають рум'яну кірочку, консистенція м'яка, соковита. Не допускається висихання підливи. Колір на розрізі світлокоричневий. Смак і запах властиві запеченим продуктам з ароматом підливи і спецій.

Запечені м'ясні страви зберігають не більше 2 год.

Страви із січеної маси мають рум'яну кірочку, поверхня і краї рівні, без тріщин. Смак у міру солоний, із запахом спецій. Колір на розрізі світло- або темно-сірий. Консистенція соковита, однорідна, без грубої сполучної тканини і сухожилків.

Страви з котлетної маси мають зберігати форму, щоб поверхня не розтріскалася, з добре підсмаженою коричневою кірочкою, колір на розрізі сірий. Вироби із свинини на розрізі світло-сірі. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса, допускається присмак цибулі і перцю. Не повинно бути кислого присмаку і запаху хліба. Консистенція соковита, пухка, кірочка хрустка, однорідна маса без кусочків м'яса, хліба і сухожилків.

Страви із січеної натуральної і котлетної маси слід смажити перед подаванням, допускається зберігання їх не більше 30 хв.

§ 5. Страви із птиці, дичини, кролика

Птиця (кролик) відварні з гарніром і соусом. Зварену птицю або кролика виймають з бульйону, охолоджують, потім розрубують на порції по два шматочки (від окосту і філе). Спочатку тушку розрубують уздовж навпіл, потім кожну половину — на філе й окіст, які розрубують упоперек. Варену птицю (кролика) розрубують на 4–6 частин залежно від величини тушок і норм виходу, складають у глибокий посуд, заливають гарячим бульйоном, доводять до кипіння і зберігають на марміті у закритому посуді.

Перед подаванням на порціонне блюдо або тарілку кладуть припущений рис, картопляне пюре або картоплю відварну, зелений горошок варений або складний гарнір, поряд порцію птиці, поливають соусом білим, білим з яйцем, паровим, для качок і гусей червоним основним, можна полити вершковим маслом.

◎ Курка — 143 (курчата — 129, бройлери-курчата — 126, індичка — 137, гуска — 137, качка — 137, фазан — 0,3 шт., кролик — 136), цибуля ріпчаста — 3, петрушка (корінь) або селера (корінь) — 3, маса вареної птиці або кролика — 100;

гарнір — 150, соус — 75.
Вихід — птиці (кролика) — 325, фазана — 225.

Птиця або кролик смажені (цілими тушками). Смажені тушки птиці (кролика) розрубують уздовж навпіл, потім кожну половину розбирають на однакову кількість шматочків. Якщо порціонують велику птицю, можна вирубати спинну кістку. Філе розрубують упоперек, а ніжки навскіс. На порцію подають по 2 шматочки (філе й окісточок). Курчат подають цілими тушками або розрубують уздовж навпіл по середині грудної кістки, іноді на три—п'ять частин. Шматочки птиці кладуть у сотейник, доливають м'ясний сік і прогрівають 5—7 хв.
Подаючи на стіл, на порціонне блюдо або тарілку кладуть смажену картоплю, поряд порцію смаженої птиці, поливають м'ясним соком і вершковим маслом. Додатково на гарнір можна подати у салатнику або на пиріжковій тарілці зелений салат, салат із біло- або червоноголової капусти, мариновані ягоди і фрукти, квашені яблука.

◎ Курка — 149 (курчата — 149, бройлери-курчата — 141, індичка — 141, качка — 159, гуска — 172, кролик — 136), сметана — 3, маргарин столовий — 5, маса смаженої птиці або кролика — 100; масло вершкове — 7, гарнір — 150.
Вихід — 257.

Гуска, качка фаршировані. Оброблену тушку гуски або качки натирають сіллю (всередині і зовні), начиняють через розріз у череві картоплею або черносливом або яблуками, отвір зашивають нитками і смажать у жаровій шафі 45—60 хв, періодично поливаючи жиром і соком, що виділяються.
Для начинки беруть картоплю середнього розміру або обточують її і злегка обсмажують. Яблука обчищають від шкірки, видаляють насіння, нарізують часточками і посипають цукром. Попередньо замочений чорнослив без кісточки посипають цукром.
Перед подаванням фаршировану птицю розрубують на порції, кладуть на блюдо разом з начинкою і поливають соком, що виділився під час смаження, і розтопленим вершковим маслом.

◎ Гуска — 172 або качка — 159, маргарин столовий — 5, картопля — 155 або чорнослив — 138, або яблука — 175, цукор — 5, маса начинки — 150; маса смаженого виробу — 250; масло вершкове — 7.
Вихід — 257.

Дичина смажена. Заправлені тушки дичини натирають сіллю і смажать так само, як і курку. Малу дичину (перепілку, дупеля, бекаса) смажать у сотейнику. Перед смаженням їх обгортають тонким шаром шпику і перев'язують шпагатом. Після утворення коричневої кірочки сотейник закривають кришкою і на слабкому вогні доводять до готовності.
Перед подаванням на порціонне блюдо або тарілку кладуть картоплю фрі або смажену, поряд на скибочку пшеничного хліба, підсмажену на маслі і змащену паштетом з печінки, кладуть шматочок дичини або цілу тушку, поливають вершковим маслом або м'ясним соком. Окремо можна подати салат з червоно- або білоголової капусти, мариновані фрукти або ягоди.

◎ Рябчик або куріпка сіра — 0,5 шт. (куріпка біла — 1/8 шт., тетерук — 1/5 шт., фазан — 1/4 шт., глухар — 1/8 шт.), маргарин столовий або жир тваринний топлений харчовий — 5, масло вершкове — 7, гарнір — 150.
Вихід: рябчика або куріпки сірої — 0,5 шт./150/7;
куріпки білої — 1/8шт./150/7;
тетерука — 1,5 шт./150/7;
фазана — 1/4 шт./150/7;
глухаря — 1/8 шт./150/7.

Кролик на вертелі. Спинну частину кролика нарубують на шматочки по 40—50 г (по три-чотири на порцію), посипають сіллю, перцем, збризкують оцтом, додають сиру ріпчасту цибулю, перемішують і ставлять у холодильну камеру на 4—6 год. Підготовлене м'ясо надівають на шпажку і смажать над розпеченим вугіллям або в електрогрилі.
Перед подаванням шашлик кладуть в тарілку, поливають вершковим маслом і прикрашають. Соус Південний або Гострий подають окремо. Можна подати без соусу.

◎ Кролик — 167,
цибуля ріпчаста — 25,
оцет 3 %-й — 15,
маса смаженого кролика — 125;
масло вершкове — 10, соус
Південний або соус Гострий — 15.
В и х і д — 150.

Курчата-табака. В обробленого курчати розрізують грудну частину вздовж, надають йому плоскої форми, посипають сіллю, змащують сметаною і смажать з обох сторін на розпеченій сковороді з маслом під гнітом.
Смажене курча кладуть на тарілку, прикрашають зеленню, окремо подають соус ткемалі або часник, розтертий з сіллю і розведений перевареною холодною водою.

◎ Курчата — 290,
масло вершкове — 18,
сметана — 5, маса смаженого
курчати — 200; соус ткемалі — 50
або часник — 20,
вода переварена — 30.
В и х і д — 250.

Птиця або кролик, смажені у фритюрі. Варену птицю або кролика розрубують на порціонні шматочки, обкачують у борошні, змочують у яйцях, панірують у білій паніровці, смажать у фритюрі до утворення рум'яної кірочки і виймають шумівкою.
Перед подаванням на тарілку кладуть смажені шматочки птиці і поливають вершковим маслом, поряд викладають мариновані плоди і ягоди.
Можна подати з картоплею, смаженою у фритюрі, або складним гарніром.

◎ Курка — 123 або курчата — 111,
курчата-бройлери — 108,
кролик — 117, маса вареної
птиці (кролика) — 86; борошно
пшеничне — 4, яйця — 4,
сухарі мелені — 20,
маса напівфабрикату — 109;
кулінарний жир — 12,
маса смаженої птиці
або кролика — 100;
мариновані плоди або ягоди — 50,
масло вершкове — 7,
гарнір — 150.
В и х і д — 157/257.

Котлета Дніпрянка (фото 5). М'якоть курки (з шкірою) пропускають крізь м'ясорубку, додають воду, сіль, перемішують, порціонують, формують кружальця. На підготовлені кружальця кладуть начинку — охолоджене вершкове масло, смажені подрібнені горіхи, нашинковані варені гриби, загортають, надають овальної форми. Напівфабрикат змочують в яйцях, обкачують у білій паніровці і смажать у фритюрі. Подають із складним гарніром.

◎ Кури напівпотрошені
I категорії — 80, вода — 10, горіхи
(ядро) — 10, масло вершкове — 10,
гриби сушені — 10, яйця — 20,
хліб пшеничний — 10, жир — 15;
маса смажених котлет — 130;
гарнір — 150, зелень — 2.
В и х і д — 130/150.

Січеники із птиці, дичини, кролика. З котлетної маси (її готують так само, як і з м'яса) формують січеники овально-приплюснутої форми, обкачують у борошні або білій паніровці, смажать основним способом з обох боків до утворення рум'яної кірочки і доводять до готовності у жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (картоплю відварну або смажену, або картопляне пюре, рисову або гречану кашу, зелений горошок, складний гарнір), поряд — січеники (два на порцію) і поливають розтопленим вершковим маслом або соусом білим основним, паровим.

◎ Курка — 74 (індичка — 74,
фазан — 74, рябчик,
куропатка — 74, теterук — 74,
кролик — 74),
хліб пшеничний — 18, молоко або
вода — 26, внутрішній жир — 3,
сухарі мелені — 10,
маса напівфабрикату — 125;
маргарин столовий — 5;
маса смажених січеників — 100;
гарнір — 150, масло вершкове — 8
або соус — 50.
В и х і д — 300 або 258.

Січеники з кролятини й пшона. У підготовлених тушок кролів відокремлюють м'ясо від кісток, двічі пропускають крізь м'ясорубку разом з охолодженою розсипчастою пшоняною кашею і злегка підсмаженою цибулею, додають воду, сіль та добре вимішують.

З готової маси роблять вироби овально-приплюснутої форми 1,5 см завтовшки, обкачують у сухарях, смажать і доводять до готовності у жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір (комбінований), поряд січеники (два на порцію) і поливають вершковим маслом.

◎ Кролик — 55, пшоно — 16, вода
для пшона — 32, маса каші — 40;
цибуля ріпчаста — 15,
масло вершкове — 5, вода — 15,
сухарі пшеничні мелені — 5,
маса напівфабрикату — 120;
жир тваринний топлений
харчовий — 8, маса смажених
січеників — 100; гарнір — 150,
масло вершкове
або маргарин — 5.
В и х і д — 255.

Птиця або кролик, тушковані в соусі. Підготовлені тушки птиці (кролика) смажать на маргарині, розрубують на порціонні шматочки, заливають соусом червоним основним (цибулевим або червоним з вином) і тушкують 15—20 хв. На стіл подають з гарніром — рис варений (припущений) або картопля варена, картопляне пюре, картопля смажена (із сирої).

◎ Кури — 149 (курчата — 149,
курчата-бройлери — 14,
качка — 159, індик — 141,
гуска — 172 або кролик — 136),
маргарин столовий — 4, маса
смаженої птиці (кролика) — 100;
гарнір — 150, підлива — 100.
В и х і д — 350.

Птиця або кролик, тушковані в соусі з овочами. Підготовлені тушки птиці або кролика смажать, розрубують на порції, додають нарізані часточками обсмажену картоплю, пасеровані моркву, петрушку, цибулю, ріпу (попередньо бланшовану), заливають червоним основним соусом і тушкують 20—30 хв. За 5—10 хв до готовності додають консервований зелений горошок або нарізані стручки квасолі.

Тушковану птицю або кролика відпускають з овочами і соусом, в якому вони тушкувалися.

Страву можна готувати і в порціонних горщиках.

◎ Кури — 149 (курчата — 149,
курчата-бройлери — 141,
індик — 141, гуска — 172,
качка — 159 або кролик — 136),
маргарин столовий — 12,
картопля — 100, морква — 30,
ріпа — 15, петрушка (корінь) — 5,
цибуля ріпчаста — 20,
горошок зелений консервований
або квасоля овочева свіжа
стручками — 10, соус — 125,
маса тушкованої птиці
або кролика — 100;
маса гарніру і соусу — 250.
В и х і д — 350.

Курчата в сметані. Смажених на маргарині цілою тушкою курчат розрубують на порціонні шматочки, заливають сметаною і тушкують 5 – 10 хв.
Подають з комбінованим гарніром і сметаною, в якій вони тушкувалися.

◎ Курчата — 109,
маргарин столовий — 4,
маса смажених курчат — 75;
сметана — 35, гарнір — 150.
Вихід — 255.

Курчата з яблуками в сметані. Підготовлені тушки курчат розрубують по два шматочки на порцію, солять і обсмажують на маргарині. У сотейник кладуть нарубані курчата, додають нарізані часточками моркву і петрушку, гвоздику, стебла кропу, воду і тушкують. За 10 – 15 хв до кінця тушкування стебла кропу виймають, додають яблука (без шкірочки і серцевини) і заправляють сметаною. Страву можна готувати без гвоздики.
Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — картопля варена або картопляне пюре, поряд курчата з яблуками та підливою, що утворилася при тушкуванні.

◎ Курчата — 145,
маргарин столовий — 4,
маса смажених курчат — 100;
яблука свіжі — 45, морква — 20,
петрушка (корінь) — 5,
гвоздика — 0,03, кріп (стебла) — 2,
сметана — 15, маса готових курчат
з яблуками і корінням — 175;
гарнір — 150.
Вихід — 325.

Качка по-селянському. Підготовлені тушки качок рубають на шматочки масою 50 г, обсмажують до напівготовності. На жиру, що залишився після обсмажування качки, пасерують шатковані соломкою цибулю і моркву.
У горщик кладуть обсмажені шматочки качки (по три-чотири на порцію), додають сіль, перець, пасеровані цибулю і моркву, підготовлену крупу, заливають водою, перемішують, ставлять у жарову шафу і тушкують до напівготовності крупи. Потім додають сметану і доводять страву до готовності під закритою кришкою.
Відпускають страву в горщиках, зверху її посипають дрібно нарізаною зеленню.

◎ Качка — 159,
маргарин столовий — 4,
маса смаженої качки — 100;
крупа гречана,
рис або пшоно — 60, вода — 120,
сметана — 50, цибуля ріпчаста — 17,
морква — 40.
Вихід — 330.

Гуска (качка) по-домашньому. Підготовлені тушки птиці або кролика розрубують на шматочки, обсмажують, солять, складають у горщик або інший посуд, додають нарізану часточками і обсмажену картоплю, нашатковану пасеровану ріпчасту цибулю, перець, заливають бульйоном або водою так, щоб рідина покрила продукти, і тушкують у жаровій шафі до готовності. Наприкінці тушкування додають лавровий лист.
Перед подаванням горщик ставлять на тарілку, страву посипають зеленню.

◎ Гуска — 167 або качка — 154,
цибуля ріпчаста — 20,
картопля — 160, маргарин
столовий — 7, бульйон
або вода 110, маса тушкованої
птиці — 100; гарнір — 250.
Вихід — 350.

Курчата, тушковані з грибами та картоплею. Підготовлені тушки курчат варять 10 – 15 хв, виймають з відвару, солять, поливають маргарином і смажать у жаровій шафі до напівготовності, періодично перевертаючи й поливаючи жиром та соком, що виділився при смаженні.
Варені сушені або оброблені свіжі гриби дрібно нарізують і обсмажують. Кар-

топлю нарізують часточками і також обсмажують.

Смажених курчат охолоджують і розрубують на порціонні шматочки, додають обсмажені гриби та картоплю, заливають молоком або водою і тушкують 10 – 15 хв. Подають курчата з картоплею або грибами.

Курчата — 149,
маргарин столовий — 12,
картопля — 157, гриби білі свіжі — 27 або печериці — 28,
або гриби білі сушені — 10,
молоко або вода — 15,
маса смажених курчат — 100;
маса тушкованої картоплі з грибами — 150.
Вихід — 250.

Вимоги до якості страв із птиці і кролика. *Варена* птиця, кролик нарубані на порції, які складаються з частинки філе і частинки окосту. Колір філе курки, курчат, кролика, індички від сіро-білого до світло-сірого, окосту — темно-сірий, гусей, качок — світло- або темно-коричневий, консистенція м'яка, соковита, ніжна. Смак у міру солоний, без гіркоти, з ароматом, властивим певному виду птиці і соусу.

Строк зберігання гарячих варених цілих тушок птиці не більше 1 год. Для більш тривалого зберігання їх охолоджують, кладуть у холодильну камеру. Перед використанням розрубують на порції, заливають бульйоном і прогрівають.

Смажена птиця повинна мати рівномірний золотистий колір, кролик — коричневий зарум'янений, на розрізі — білий, колір окорочків — темно-сірий. Консистенція кірочки хрустка, всередині м'яка, соковита.

Січеники правильної форми, на поверхні світло-золотиста кірочка, колір на розрізі від світло-сірого до кремово-сірого. Консистенція пухка, соковита. Не допускається почервоніння м'яса і присмак хліба.

Строк зберігання гарячих смажених цілих тушок птиці не більше 1 год. Для більш тривалого зберігання їх охолоджують, а перед використанням розрубують на порції і прогрівають. Порціонні вироби смажать безпосередньо перед подаванням, оскільки при зберіганні погіршується їхня якість. Страви з котлетної маси зберігають гарячими не більше 30 хв.

Смак і запах тушкованого м'яса птиці або кролика з ароматом спецій і овочів. Консистенція соковита, м'яка, ніжна. Колір птиці світло-коричневий, овочів — властивий їхньому натуральному вигляду.

Гарячими тушковані страви зберігають не більш як 2 год.

§ 6. Страви із субпродуктів

Язик відварний із соусом. Зварені і обчищені язики нарізують на шматочки (два-три на порцію), заливають невеликою кількістю бульйону і доводять до кипіння. До подавання зберігають у бульйоні.

Подаючи на стіл, на порціонне блюдо або тарілку кладуть гарнір (картопляне пюре, відварну картоплю, овочі у молочному соусі, бобові відварні з жиром), поряд язик, який поливають червоним основним соусом або сметанним з хріном.

Язик яловичий — 126 (баранячий — 143, свинячий або телячий — 127), морква — 3,
цибуля ріпчаста — 3,
петрушка (корінь) — 2,
маса вареного язика — 75;
гарнір — 150, соус — 75.
Вихід — 300.

Рубці в соусі. Оброблені рубці згортають рулетом, перев'язують шпагатом, кладуть у казан, заливають холодною водою і варять 4 – 5 год. За 30 хв до

закінчення варіння кладуть сіль, моркву, петрушку, цибулю, наприкінці варіння спеції.

Варені рубці нарізують соломкою завдовжки 3—5 см, масою по 5—7 г, заливають соусом червоним основним або цибулевим, або томатним і варять 15—20 хв.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — кашу розсипчасту або рис припущений, варені макаронні вироби, картоплю або овочі відварні, поряд рубці із соусом.

> ◎ **Рубці — 136, цибуля ріпчаста — 3, морква — 3, петрушка (корінь) — 2, сіль та спеції за смаком; маса варених рубців — 75; гарнір — 150, соус — 75.**
> **В и х і д — 300.**

Печінка, шпигована салом. Печінку (великий шматок) шпигують салом, натирають сіллю та перцем, обсмажують разом з цибулею, заливають бульйоном і тушкують 20—25 хв, готову печінку нарізують на порції.

Подають з картопляним пюре, цибулею і соком, який утворився при тушкуванні.

> ◎ Печінка яловича — 100 (свиняча, баранина або теляча — 100), сало шпик — 10, сіль та перець за смаком, маса напівфабрикату — 110; цибуля ріпчаста — 25, жир тваринний топлений харчовий — 7, маса тушкованої печінки — 75; маса цибулі та соку, який утворився при тушкуванні, — 25; гарнір — 150.
> В и х і д — 250.

Печінка, смажена з жиром або цибулею. Печінку нарізують на шматочки (по одному-два на порцію), свинячу печінку заздалегідь бланшують, посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні і смажать з обох боків до готовності. Печінку не слід пересмажувати, оскільки вона стане твердою.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — картоплю смажену або варену, або картопляне пюре, або розсипчасту кашу, поряд печінку і поливають розтопленим маслом, зверху можна покласти смажену цибулю.

> ◎ Печінка яловича — 105 (бараняча, свиняча або теляча — 105), борошно пшеничне —5, сіль та перець за смаком, маса напівфабрикату — 110; жир тваринний топлений харчовий — 10, маса смаженої печінки — 75; гарнір — 150, масло вершкове або маргарин столовий — 5, цибуля, смажена у фритюрі, — 15.
> В и х і д — 230 або 240.

Битки з печінки. Підготовлену печінку пропускають крізь м'ясорубку, додають сало, нарізане дрібними кубиками, віджатий замочений хліб, сирі яйця, сіль, перець і вимішують.

Масу викладають ложкою у вигляді битків на розігріту з жиром сковороду, обсмажують і доводять до готовності в жаровій шафі.

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір, поряд битки і поливають маслом вершковим або столовим маргарином. На гарнір подають картопляне пюре чи розсипчасті каші або комбінований.

> ◎ Печінка яловича (свиняча, бараняча або теляча) — 62, сало шпик — 10, хліб пшеничний — 12, яйця — 8, борошно пшеничне — 4, маса напівфабрикату — 94; жир тваринний топлений харчовий — 5, маса готових битків — 75; гарнір — 150, масло вершкове або маргарин столовий — 5, сіль і перець за смаком.
> В и х і д — 230.

Піджарка чумацька. Варені легені, серце, печінку нарізують брусочками або скибочками, солять і злегка обсмажують, кладуть у сотейник, додають по-

дрібнену пасеровану цибулю, заливають водою або бульйоном і тушкують майже до готовності. Наприкінці тушкування додають лавровий лист і перець.
На гарнір подають пшоняну або пшеничну кашу.

◎ Легені — 46, печінка яловича або свиняча — 51, серце — 58, жир тваринний топлений харчовий — 15, цибуля ріпчаста — 42, сіль і перець за смаком, гарнір — 150.
Вихід — 275.

Мозок відварний. Оброблений мозок кладуть у холодну підкислену оцтом воду, додають моркву, цибулю, петрушку, доводять до кипіння і варять до готовності при слабкому кипінні 10—15 хв. За 5—10 хв до закінчення варіння додають сіль, спеції. Зберігають мозок у тому самому відварі.
Перед подаванням зварений мозок розділяють на часточки, кладуть скибочки варених печериць або білих грибів і поливають вершковим маслом, підсмаженим із сухарями. Можна подавати без грибів. На гарнір — картопляне пюре або картопля варена, рис припущений. Можна подавати із соусом білим основним, паровим, томатним.

◎ Мозок — 100, морква — 3, цибуля ріпчаста — 3, петрушка (корінь) — 2, оцет 3 %-й — 4, сіль та спеції за смаком, маса вареного мозку — 75; печериці свіжі — 29 або гриби білі свіжі — 29, маса варених грибів — 20; гарнір — 100, соус — 75, масло вершкове — 3.
Вихід — 270 або 198.

Мозок, смажений основним способом. Варений мозок охолоджують, нарізують на порції скибочками, посипають сіллю, обкачують у борошні і обсмажують у жиру до утворення рум'яної кірочки. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — каші розсипчасті або картопляне пюре, картоплю смажену (з вареної), картоплю смажену (із сирої), складний гарнір, поряд смажений мозок, який поливають жиром, і часточку лимона.

◎ Мозок — 104, морква — 3, цибуля ріпчаста — 3, петрушка (корінь) — 2, оцет 3 %-й — 4, сіль за смаком, маса вареного мозку — 78; борошно пшеничне — 4, маса напівфабрикату — 82; маргарин столовий — 8, маса смаженого мозку — 75; лимон — 10, гарнір — 150, маргарин столовий — 5.
Вихід — 240.

Мозок, смажений у фритюрі. Охолоджений варений мозок цілим або половинками, або нарізаний по одному шматочку на порцію завтовшки 1—1,5 см посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні, змочують у льєзоні, обкачують у мелених сухарях і смажать у фритюрі до утворення рум'яної кірочки.
Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір — каші розсипчасті або варені бобові, картоплю відварну чи смажену, картопляне пюре, овочі, припущені з жиром, поряд шматочок смаженого мозку і поливають жиром або подають окремо соус червоний основний, томатний.

◎ Мозок — 107, морква — 2, цибуля ріпчаста — 3, петрушка (корінь) — 2, оцет 3 %-й — 5, маса вареного мозку — 67; борошно пшеничне — 4, яйця — 4, сухарі мелені — 15, маса напівфабрикату — 82; жир тваринний топлений харчовий — 10, маса смаженого мозку — 75; гарнір — 150, масло вершкове або маргарин столовий — 5, соус — 75.
Вихід — 230 або 300.

Вимоги до якості страв із субпродуктів. Язик нарізаний тонкими шматочками,

смак і запах властиві вареному язику, смак у міру солоний з ароматом спецій, коренів і цибулі. Колір від світло-сірого до сірого. Консистенція пружна, м'яка, соковита.

Для страви Рубці в соусі рубці нарізані соломкою, смак і запах властиві рубцям з томатом і пасерованими овочами, смак злегка гострий. Колір рубців сірий, соус — від світло-коричневого до коричневого з оранжевим відтінком. Консистенція рубців м'яка, соусу — однорідна, злегка в'язка.

Страви з печінки мають смак і запах смаженої печінки з ароматом продуктів, з якими їх готували, і соусів. Колір на розрізі від світло-сірого до темно-коричневого. Консистенція м'яка, соковита.

Мозок відварний має смак і запах, властиві вареному мозку з ароматом спецій, коренів, цибулі. Колір світло-сірий. Консистенція м'яка, ніжна, соковита.

Мозок смажений на поверхні має кірочку золотистого кольору, на розрізі колір світло-коричневий. Консистенція кірочки хрустка, всередині м'яка.

§ 7. Страви з яєць

Яйця з шинкою на грінках. На скибочки підсмаженого на маргарині пшеничного хліба кладуть шматочок обсмаженої шинки, зверху гарячі яйця, зварені "в мішечок" без шкаралупи, прикрашають листочками естрагону. Окремо подають соус томатний або червоний з естрагоном. Використовують як самостійну страву або як гарячу закуску.

◎ Яйця — 80, шинка варена — 22 або окіст копчено-варений (з кістками) — 22,
хліб пшеничний — 30,
маргарин столовий — 10,
соус — 75, естрагон — 3.
В и х і д — 185.

Яєчня натуральна. На добре розігріту порціонну сковороду з вершковим маслом обережно випускають підготовлені яйця так, щоб не порушити цілісності жовтка. Білок посипають дрібною сіллю, оскільки на жовтку від крупинок солі залишаються світлі плями (сіль знижує температуру зсідання білків). Частину солі можна додати у жир, щоб білок не здувався і не розривався. Жовток при смаженні можна посипати меленим перцем (0,02 г). Яєчню смажать 2—3 хв до повного загусання білка. Жовток повинен бути напіврідким.

Подають яєчню у порціонній сковороді, яку ставлять на покриту паперовою серветкою закусочну тарілку або перекладають у тарілку, поливають вершковим маслом, посипають подрібненою зеленню. Використовують як самостійну страву, гарячу закуску, а також для бутербродів і доповнення до м'ясних страв.

◎ Яйця — 120, вершкове масло або столовий маргарин — 10,
сіль — 0,75, зелень — 1—3.
В и х і д — 114.

Яєчня з гарніром. Яєчню можна готувати з різними гарнірами — салом шпик, томатами, картоплею або баклажанами, грибами, цибулею, ковбасою, шинкою, сосисками, сардельками, грудинкою, житнім хлібом.

Для приготування гарнірів сало шпик нарізують скибочками або кубиками і обсмажують до золотистого кольору, сиру або варену картоплю, баклажани, томати нарізують скибочками і обсмажують. М'ясні продукти нарізують кубиками, скибочками, соломкою або кружальцями (сосиски і ковбасу) і обсмажують 2—3 хв на порціонній сковороді основним способом. Житній хліб нарізують кубиками або скибочками і підсмажують. Ріпчасту цибулю шаткують і пасерують.

На підготовлений гарнір обережно випускають сирі яйця, солять і смажать до повного загусання білка.
Подають так само, як і яєчню натуральну.

Яєчня з салом. Сало шпик нарізують кубиками або скибочками, обсмажують на порціонній сковороді до золотистого кольору, випускають на нього яйця, солять білок і смажать 3–5 хв.
Подають яєчню на сковороді.

Яйця — 80, сало шпик — 34,
сіль за смаком.
Вихід — 100.

Яєчня з сухарями. На подрібнені й обсмажені сухарі випускають яйця і ставлять на 3–5 хв у жарову шафу.
Подаючи на стіл, посипають подрібненою зеленню.

Яйця — 80, сухарі житні
або пшеничні — 5,
маргарин столовий — 10.
Вихід — 90.

Яєчня з томатами. Томати нарізують скибочками або кружальцями, обсмажують, випускають яйця і ставлять у жарову шафу на 5–10 хв.
Подаючи на стіл, страву посипають дрібно нарізаною зеленню.

Яйця — 80, томати свіжі — 64,
маргарин столовий — 10, зелень.
Вихід — 120.

Омлети готують із суміші яєць, молока (води або вершків) і солі (з розрахунку 15 г молока і 0,5 г солі на 1 яйце). Для приготування їх використовують також меланж або яєчний порошок. За технологією приготування омлети поділяють на натуральні, змішані з гарніром, фаршировані гарніром. Смажать омлети на чавунних сковородах або листах.

Омлет натуральний. Готують омлетну масу. Для цього підготовлені яєчні продукти з'єднують з молоком і сіллю, добре розмішують, злегка збивають до утворення на поверхні піни.
На добре розігріту чавунну сковороду з вершковим маслом швидко наливають підготовлену омлетну масу і смажать до повного загусання її. Коли нижня частина омлету підсмажиться, краї його загинають з обох боків до середини, надаючи омлету форми довгастого пиріжка, перекладають рубцем донизу на розігріте блюдо або столову мілку тарілку.
Перед подаванням омлет поливають маслом, можна посипати подрібненою зеленню (1–3 г нетто на порцію).

Яйця — 80 або меланж — 80,
молоко або вода — 30,
маса омлетної маси — 110;
маргарин столовий — 5,
маса готового омлету — 105;
масло вершкове
або маргарин столовий — 5.
Вихід — 110.

Змішаний омлет. У сиру омлетну масу додають гарнір — обсмажене сало шпик, нарізане дрібними кубиками, пасеровану ріпчасту цибулю, тертий сир, добре перемішують, смажать і подають так само, як і омлет натуральний.

Омлети фаршировані. Готують омлет натуральний, на середину кладуть начинку, загортають з обох боків краї, прикриваючи начинку і надаючи йому форми довгастого пиріжка.
Перед подаванням кладуть на підігріту столову мілку тарілку рубцем донизу, поливають розтопленим вершковим маслом.
Начинку готують овочеву, м'ясну або солодку (варення, джем).
Приготування начинки: для овочевої начинки овочі нарізують дрібними кубиками. Квасолю і цвітну капусту відварюють, зелений горошок (консервований) підігрівають, моркву і шпинат припускають, кабачки і гриби обсмажують. Овочі заправляють молочним або сметанним соусом. Для м'ясної на-

чинки використовують варені шинку, ковбасу, сосиски, свинячі або телячі нирки, печінку птиці. Їх нарізують дрібними кубиками або соломкою, обсмажують, з'єднують із соусом червоним або томатним, сметанним з цибулею і доводять до кипіння (начинка може бути з одного виду продуктів або з поєднання кількох).

Для приготування солодкого омлету в омлетну масу додають терту лимонну цедру або кардамон, розтертий з цукром. Перед подаванням солодкий фарширований омлет посипають цукровою пудрою і припікають зверху розпеченим прутиком, наносячи малюнок у вигляді сітки.

Омлет натуральний запечений. На змащений маслом лист виливають омлетну масу шаром 2,5–3 см, ставлять у жарову шафу і запікають 8–10 хв до повного її загусання й утворення на поверхні злегка підрум'яненої кірочки.

Готовий омлет нарізують на порції у вигляді квадратів, трикутників, кладуть на тарілку і поливають вершковим маслом.

Змішані запечені омлети запікають так само, як і омлет натуральний.

Пряженя. Відрізняється від омлету тим, що її готують з додаванням борошна і сметани. До готової омлетної маси додають підсушене пшеничне борошно і сметану, добре перемішують і проціджують.

На змащений маргарином лист виливають масу шаром не більш як 1 см. Ставлять у жарову шафу і запікають до з'явлення на поверхні злегка рум'яної кірочки.

Пряженю запікають безпосередньо перед подаванням, оскільки при зберіганні вона втрачає пухкість, черствіє і стає несмачною.

Перед подаванням пряженю розрізують на порціонні шматки квадратної або трикутної форми, кладуть на тарілку і поливають маслом.

◎ Яйця — 80, молоко — 25,
борошно пшеничне — 6,
сметана — 10, маргарин
столовий — 5.
В и х і д — 100.

Пряженя по-гуцульському. До яєць додають сметану, кукурудзяне борошно, сіль і добре розмішують. Суміш виливають на порціонну сковороду, змащену маргарином, і запікають 5–8 хв. Подають пряженю гарячою.

◎ Яйця — 80, сметана — 30,
борошно кукурудзяне — 10,
маргарин столовий — 10,
сіль за смаком.
В и х і д — 125.

Яйця, запечені з грибами. На порціонну сковороду кладуть варені яйця, розрізані на 4 частини, солять, додають варені гриби, підсмажені з цибулею, заливають молочним соусом, посипають сухарями, збризкують розтопленим маргарином і запікають 3–5 хв. Подають як самостійну страву або як гарячу закуску.

◎ Яйця — 80, гриби білі сушені — 5,
цибуля ріпчаста — 8,
маргарин столовий — 15,
соус — 75, сухарі мелені — 5.
В и х і д — 175.

Вимоги до якості страв з яєць. Яєчня зберігає форму і має напіврідкий жовток. Краї яєчні не підсушені. Небажані білі плями на жовтку від солі, неправильна форма жовтка.

Омлет, підсмажений у формі пиріжка, має світло-жовтий колір, хвилясту поверхню, пухку, соковиту консистенцію. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкаралупи.

Пряженя щільна, добре запечена. Смак і запах яєчної страви. Поверхня не підгоріла, виріб не пересолений.

Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують їх за попитом, подають негайно, оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердіють, погіршується їхній смак.

§ 8. Страви із сиру

Сирні галушки. Сир протирають, додають яйця, цукор, розтоплене вершкове масло, сіль, борошно і замішують тісто. З підготовленого тіста роблять валик, трохи приплюскують його і нарізують ромбиками. У киплячу підсолену воду кладуть підготовлені галушки і варять до готовності.

Перед подаванням на стіл галушки кладуть на підігріту тарілку і поливають вершковим маслом або сметаною.

◎ Сир — 100, яйця — 20, борошно пшеничне — 40, цукор — 15, маса напівфабрикату — 175; маса готових галушок — 200; масло вершкове — 10 або сметана — 20. Вихід — 210 або 220.

Сирники. Для приготування сирників краще використовувати жирний сир. Із знежиреного сиру слід віджати зайву вологу, оскільки при приготуванні сирників маса борошна буде збільшуватися, що погіршить їхню якість.

Сирники готують солодкими з цукром (15 г) і ваніліном та без цукру. Без цукру готують сирники з додаванням вареної картоплі, квасолі, припущеної моркви.

Сир протирають, додають дві третини норми борошна, розтерті з цукром яйця, сіль, попередньо розчинений у воді ванілін (0,02 г на порцію) і добре перемішують.

З підготовленої маси формують валики завтовшки 5–6 см, нарізують упоперек, обкачують у борошні, надають форми биточків завтовшки 1,5 см, смажать основним способом з обох боків до утворення золотистої кірочки, доводять до готовності у жаровій шафі (5–7 хв).

Подають сирники по три на порцію на підігрітих мілких столових тарілках, посипають цукром або поливають варенням чи сметаною, можна також подати молочний солодкий або сметанний соус. Сметану і соус можна подати окремо.

◎ Сир — 152, борошно пшеничне — 20, яйця — 5, маса напівфабрикату — 170; маргарин столовий — 5, маса готових сирників — 150; сметана або варення — 20, масло вершкове — 5 або цукор — 10, сметана — 20 або соус — 75. Вихід — 170 або 155, або 180, або 225.

Сирники з квасолею. Сир протирають, додають варену протерту квасолю, яйця, цукор, сіль, все добре перемішують. Одержану масу формують у вигляді валика завтовшки 5–6 см, нарізують упоперек, обкачують у борошні, надають форми биточків завтовшки 1,5 см, обсмажують з обох боків, ставлять у жарову шафу на 5–6 хв.

Відпускають по два-три на порцію з маслом вершковим або соусом молочним чи сметанним.

◎ Сир — 60, квасоля — 40, яйця — 10, цукор — 10, борошно пшеничне — 10, сіль за смаком, маса напівфабрикату — 170; маргарин столовий — 10, маса готових сирників — 150; масло вершкове або маргарин столовий — 10, сметана — 20 або соус молочний чи сметанний — 50. Вихід — 160 або 170, або 200.

Сирники з картоплею. Сир протирають, додають варену протерту картоплю, сирі яйця, сіль, 2/3 норми борошна і добре вимішують. З маси формують сирники у вигляді биточків, обкачують у борошні, смажать основним способом і доводять до готовності у жаровій шафі.

Подають по чотири на порцію зі сметаною або сметанним соусом.

◎ Сир — 120, картопля — 85,
яйця — 18, борошно
пшеничне — 25,
маса напівфабрикату — 227;
кулінарний жир — 5, маса готових
сирників — 200; соус — 75
або сметана — 30.
Вихід — 275 або 230.

Сирники з морквою. Сиру обчищену моркву дрібно нарізують і припускають з маргарином у невеликій кількості води (10 % води до маси нетто моркви). Потім додають манну крупу і, помішуючи, нагрівають до набрякання. Масу охолоджують, додають протертий сир, сирі яйця, цукор і 2/3 частини борошна, добре перемішують. З маси готують сирники, обкачують у борошні і смажать основним способом.

Подають по чотири на порцію, поливають сметаною, соусом молочним або сметанним.

◎ Сир — 140, морква — 45,
маргарин столовий — 3, крупа
манна — 5, яйця — 8, цукор — 15,
борошно пшеничне — 25,
маса напівфабрикату — 227;
кулінарний жир — 7, маса готових
сирників — 200; соус — 75
або сметана — 30.
Вихід — 275 або 230.

Вимоги до якості страв із сиру. Сирники правильної округло-приплюснутої форми, без тріщин, консистенція однорідна, м'яка, пухка. Колір на розрізі злегка жовтуватий. Смак солодкий або в міру солоний, без надмірної кислотності, з присмаком наповнювачів.

§ 9. Страви з борошна

Вареники — улюблена в Україні страва з вареного тіста з начинкою. Вареники готують з різними начинками: з квасолі або квасолі та картоплі, або квасолі і грибів (поливають розтопленим вершковим маслом); з капусти або капусти й картоплі (поливають олією з підсмаженою цибулею); з картоплі з шкварками або з ліверу, або з ліверу і картоплі, або м'яса (поливають маслом або шкварками з цибулею); із сиру (поливають вершковим маслом); з маку (поливають маслом або медом), а також зі свіжими вишнями, чорницями, полуницями, чорною смородиною, сливами, абрикосами, яблуками (вареники подають із сметаною або сиропом, цукром, сметаною й цукром) (див. приготування начинок для виробів із борошна).

Тісто для вареників роблять із пшеничного, житнього, гречаного борошна або з їх суміші.

Тісто для вареників із пшеничного борошна. Пшеничне борошно просіюють, насипають гіркою, посередині роблять заглиблення, в яке вливають воду, підігріту до температури 30—35 °С, проціджений розчин солі і цукру, додають сирі збиті яйця й замішують круте тісто. Тісто місять доти, поки воно не набуде однорідної консистенції (готове тісто відстає від рук і стінок посуду). Після натискання пальцем на його поверхню ямочка вирівнюється. Тісто залишають на 30—40 хв, закривши серветкою або кришкою, для набухання клейковини і надання йому еластичності.

◎ Борошно пшеничне — 695,
яйця — 53, вода — 270, сіль — 12.
Вихід — 1000.

Тісто для вареників із суміші гречаного і пшеничного борошна. Замішують тісто так само, як описано у попередній рецептурі.

◎ Борошно гречане — 360,
борошно пшеничне — 360,
вода — 285, цукор — 25,
яйця — 57, сіль — 12.
Вихід — 1000.

Тісто для вареників по-домашньому (содове). Сметану, сирі яйця перемішують і вводять у просіяне борошно, додають проціджений розчин солі, соду і замішують тісто до однорідної консистенції.

◎ Борошно пшеничне — 200
(у тому числі на підпил — 10),
яйця — 85, сметана — 225,
сода питна — 2, сіль — 12.
Вихід — 1000.

Тісто для вареників по-подільському. У просіяне борошно додають молоко, кефір, сирі яйця, розчин солі і замішують тісто.

◎ Борошно пшеничне — 695,
яйця — 105, молоко — 105,
кефір жирний — 105, сіль — 12.
Вихід — 1000.

Тісто для вареників дріжджове. У посуд вливають воду, підігріту до температури 35—40 °С, попередньо розведені і проціджені дріжджі, цукор, сіль, вводять сирі яйця, додають просіяне борошно і все перемішують до однорідної консистенції. Посуд закривають кришкою і ставлять на 3—4 год для бродіння в тепле місце (температура 35—40 °С). Коли тісто збільшиться в об'ємі у 1,5 раза, роблять обминку 1—2 хв і знову залишають для бродіння, в процесі якого тісто обминають ще 1—2 рази. Тісто, приготовлене з борошна із слабкою клейковиною, обминають 1 раз.

◎ Борошно пшеничне — 675,
яйця — 38, дріжджі — 20,
цукор — 20, вода — 300, сіль — 10.
Вихід — 1000.

Вареники по-селянському. Готове тісто розкачують шаром завтовшки 1,5 мм, виїмкою вирізують кружальця, на які кладуть начинку, і защипують у вигляді півмісяця.

Приготування начинки: розсипчасту гречану кашу з'єднують із сиром і пасерованою на салі цибулею, перемішують. Варять вареники у киплячій підсоленій воді 5—7 хв. Виймають, кладуть у друшляк, дають стекти воді, заправляють поливкою.

Приготування поливки: на салі пасерують цибулю і додають сметану, доводять до кипіння.

◎ Тісто для вареників — 82;
для начинки: сир — 50, крупа
гречана — 20, маса каші — 42;
цибуля ріпчаста — 11,
сало шпик — 10, маса
пасерованої цибулі з салом — 13;
маса начинки — 103; маса напівфабрикату — 185,
маса готових вареників — 200;
для поливки: цибуля ріпчаста — 11,
сало шпик — 10; маса пасерованої
цибулі з салом — 13,
сметана — 17, маса поливки — 30.
Вихід — 230.

Вареники, запечені в сметані. Дріжджове тісто розкачують шаром завтовшки 1,5—2 мм у вигляді прямокутника, який розрізають на квадрати розміром 7 × 7 см.

Для начинки сир перетирають, заправляють яйцями, цукром, сіллю, добре перемішують.

Підготовлену начинку кладуть на середину квадратиків, краї з'єднують, защипують, надаючи вареникам форми трикутників, залишають для вистоювання на 5—10 хв, потім кидають у киплячу підсолену воду, варять до готовності, виймають шумівкою, кладуть у порціонні горщики, додають сир, перемішують, поливають вершковим маслом і сирими яйцями, з'єднаними зі сметаною й цукром, запікають у жаровій шафі. Подають у горщиках.

◎ Тісто для вареників — 82,
начинка — 103, маса сирих
вареників — 185;
маса варених вареників — 200;
масло вершкове — 5, сир — 50,
яйця — 5, сметана — 25,
цукор — 5.
Вихід — 250.

Вареники з вишневою начинкою. Тісто розкачують валиком, який нарізують невеликими шматочками (масою 10—11 г), розкачують кружальцями завтовшки 1,5—2 мм, посередині кладуть начинку (12—13 г на 1 шт.), краї з'єднують, защипують, надають форми півмісяця. Вареники кладуть у киплячу підсолену воду і варять 5—7 хв при слабкому кипінні.

Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть вареники (сім-вісім на порцію). Сметану подають окремо.

Начинка вишнева. Готують двома способами.

I спосіб. Вишні перебирають, миють, видаляють плодоніжки і кісточки, пересипають цукром і залишають на 3—4 год в холодному місці. Сік, що виділився, відціджують, а м'якоть використовують як начинку.

II спосіб. Вишні перебирають, миють, видаляють плодоніжки і кісточки. М'якоть посипають цукром і прогрівають до температури 30—40 °С, потім при безперервному помішуванні вводять манну крупу і прогрівають при температурі 90—95 °С не більш як 30 хв. Охолоджують, потім використовують.

Тісто для вареників — 82;
для начинки:
I спосіб — вишні — 127,
цукор — 15;
II спосіб — вишні — 84,
цукор — 19, крупа манна — 7,
маса начинки — 103; маса сирих вареників — 185; маса варених вареників — 200, сметана — 25.
Вихід — 200/25.

Вареники з яблучною начинкою. Вареники готують і подають так само, як і вареники з вишневою начинкою.

Яблучну начинку готують двома способами:

I спосіб. Свіжі яблука миють, обчищають від шкірки, видаляють насіння, нарізують скибочками, посипають цукром, додають воду (20—30 г на 1 кг яблук) і припускають доти, поки маса не загусне, охолоджують.

II спосіб. У яблук видаляють насіння і шкірку, нарізують скибочками або кубиками і пересипають цукром.

Тісто для вареників — 82;
для начинки:
I спосіб —яблука свіжі — 104,
цукор — 30; II спосіб — яблука свіжі — 86, цукор — 20, маса начинки — 103; маса сирих вареників — 185.
Вихід — 200/25.

Налисники з начинками з м'яса, ліверу, сиру, яблук. Для тіста проціджений розчин солі, цукру, сирі яйця змішують з частиною холодного молока або води (половина норми), всипають просіяне борошно, перемішують і збивають до утворення однорідної маси. Потім вливають цівкою решту молока або води, перемішують і проціджують.

Налисники смажать на розігрітій і змащеній жиром сковороді діаметром 24—26 см. Налите тісто обертанням сковороди розподіляють рівним шаром по всій поверхні 1—2 мм завтовшки і обсмажують. На підсмажений бік налисника кладуть начинку, загортають у вигляді прямокутних плоских пиріжків або у вигляді валиків, обсмажують з обох боків на розігрітих з жиром листах або сковородах до утворення рум'яної кірочки, а потім ставлять у жарову шафу на 5—6 хв.

Подають налисники по два на порцію. Налисники з начинкою з м'яса або ліверу поливають розтопленим вершковим маслом; із сиру або яблук відпускають із сметаною або цукровою пудрою, або з розтопленим вершковим маслом.

Борошно пшеничне — 41,6,
молоко або вода — 104, яйця — 0,2 шт / 8,3, цукор — 2,5, сіль — 0,8,
маса тіста — 153,8, сало шпик — 2,0.

Налисники (напівфабрикат) — 100,
маса начинки — 50;
маса напівфабрикату — 150;
маргарин столовий
або кулінарний жир — 6,
маса смажених налисників
з начинкою — 135;
масло вершкове — 5
або цукрова пудра — 5,
або сметана — 20.
Вихід — 135/5 або 135/20.

Присканці (оладки) з яблуками. До просіяного борошна додають проціджений розчин (у теплому молоці) дріжджів, цукор, сіль, вводять сирі яйця, перемішують до утворення однорідної маси, додають обчищені й нарізані скибочками яблука, ставлять у тепле місце і дають підійти.

Готове тісто беруть столовою ложкою, кладуть на сковороду з добре розігрітою олією і смажать до готовності.

Перед подаванням присканці посипають цукровою пудрою або поливають сметаною (варенням, медом).

◎ Борошно пшеничне — 68,
молоко — 65, дріжджі — 2,
яйця — 10, цукор — 2,
яблука свіжі — 30, олія — 10,
маса смажених присканців — 150;
цукрова пудра — 10,
сметана — 30, варення — 30,
мед — 30.
Вихід — 150/30 або 150/10.

Вимоги до якості страв з борошна. *Вареники* — правильної форми, яка зберігається, краї добре защипані. Поверхня гладенька, без тріщин і розривів. Смак і запах відповідають виробу з прісного тіста з ароматом начинки. Колір оболонки — від світло-сірого до світло-кремового, начинки — відповідає певній начинці. Консистенція оболонки — щільна, м'яка, начинки — соковита, м'яка.

Налисники з начинкою — прямокутної форми з добре підрум'яненою поверхнею, политі вершковим маслом або сметаною, або посипані цукровою пудрою. Смак і запах — приємні, властиві смаженому виробу з прісного тіста з начинкою. Колір поверхні від золотистого до світло-коричневого; смак начинки відповідає певному її виду. Консистенція налисників і начинки — м'яка, кірочка — хрустка, еластична.

Присканці (оладки) — форма овальна або кругла, вироби 5—6 см завширшки, добре пропечені, политі маслом (сметаною, медом, варенням) або посипані цукровою пудрою. Смак злегка солодкуватий, у міру солоний. Запах смаженого дріжджового тіста і масла, на якому вони смажилися. Колір поверхні від золотисто-жовтого до світло-коричневого, на розрізі — жовтий. Консистенція — крупнопориста, м'яка, еластична (при натисканні утворюється заглиблення, яке зразу вирівнюється).

Розділ

XII

ХОЛОДНІ І ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

§ 1. Загальна характеристика закусок, які готують і реалізують у барах і буфетах

У барах і буфетах готують і реалізують широкий асортимент закусок. За температурою подавання їх поділяють на холодні (12 °С) і гарячі (55–60 °С).

Від гарячих других страв гарячі закуски відрізняються меншою масою, більш гострим смаком і тим, що їх подають без гарніру.

Залежно від виду основного продукту, особливостей приготування і подавання закуски поділяють на такі групи: салати і вінегрети, закуски з овочів, грибів, риби, м'яса, яєць, бутерброди (накладанці).

Для приготування закусок використовують різні продукти: сирі, варені і консервовані овочі, свіжі і консервовані плоди і ягоди, солоні і мариновані гриби, варене і смажене м'ясо, птицю, дичину, субпродукти, яйця, сир, гастрономічні м'ясні і рибні продукти, різні консерви (фото 4).

Салати із сирих овочів цінні тим, що вони є основним джерелом вітамінів (С, каротину, групи В), мінеральних речовин (солей кальцію, фосфору, заліза, натрію). Заправляють салати сметаною, майонезом або їх сумішшю, сметаною з натертим хріном, а також олією або салатною заправою, до складу якої входить олія. Тому вони є джерелом ненасичених жирних кислот.

Фруктові салати готують із свіжих яблук, груш, абрикосів, слив, персиків, апельсинів і мандаринів, заправляють їх сметаною і цукровою пудрою, майонезом із сметаною або фруктовим майонезом. У салат можна додати подрібнені горіхи.

Закуски з м'яса, сиру, яєць багаті на жири, білки, вуглеводи (м'ясні завиванці, ковбаса домашня, паштет з печінки, яйця фаршировані та ін.).

Кількість солі, спецій, а також зелені (кропу, петрушки, салату, зеленої цибулі) для оформлення страв у рецептурах не вказують. На одну порцію закусок і холодних страв норма витрачення цих продуктів така:

Нетто, г: сіль — 2–3, перець мелений — 0,02, перець горошком — 0,05, лавровий лист — 0,01, салат і зелена цибуля — 5–10, перець солодкий — 5–10, петрушка і кріп (зелень) — 2–3.

Холодні закуски готують, порціонують і оформляють в доготівельному цеху бару, буфету. Тут виділяють технологічну ділянку, на якій розміщують ванну для миття свіжих овочів (огірків, томатів, зелені та ін.), виробничий стіл для нарізування сирих і варених овочів, м'ясних, рибних і різних гастрономіч-

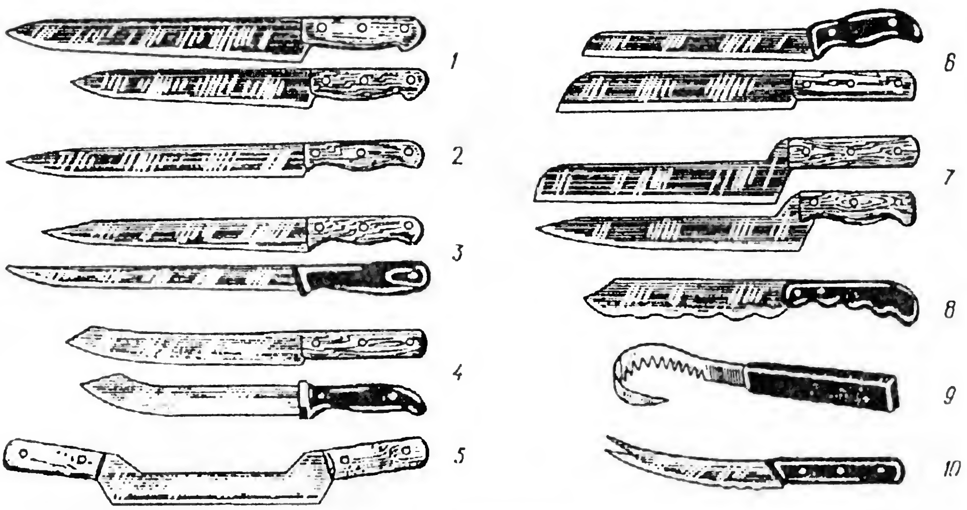


Рис. 106. Ножі для нарізування продуктів:
1 — філейні; *2* — гастрономічний (для нарізування ковбаси); *3* — для нарізування шинки; *4* — кухонні; *5–7* — для нарізування сиру і масла; *8* — для фігурного нарізування масла; *9* — ніж-шкребок для масла; *10* — ніж-виделка

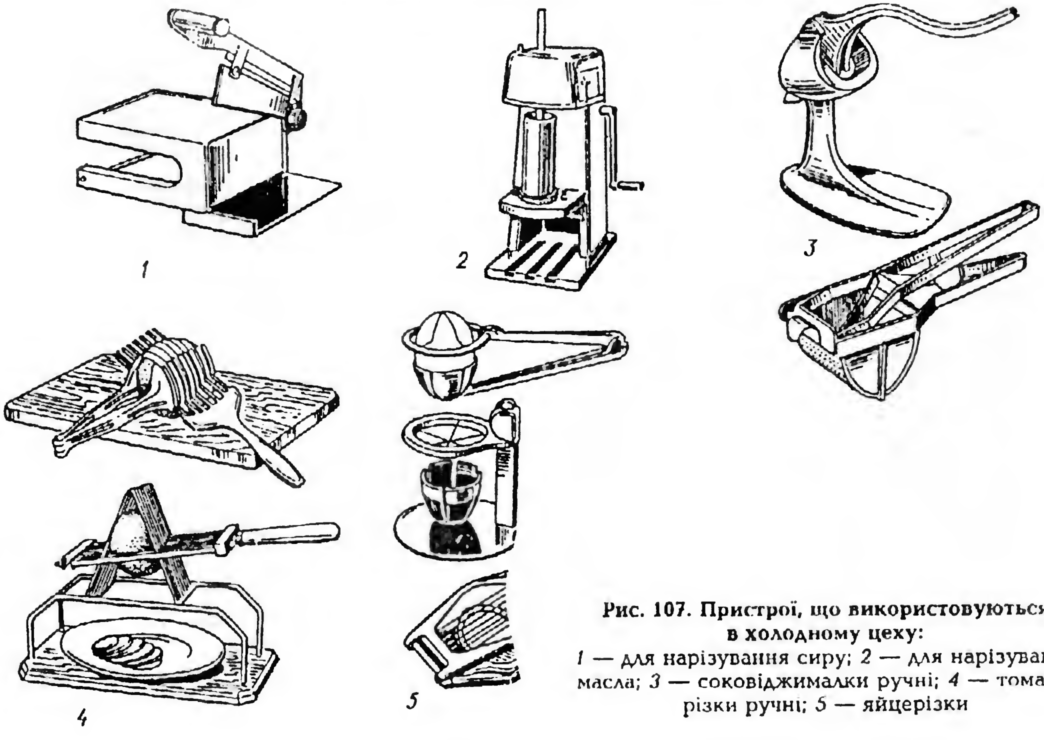


Рис. 107. Пристрої, що використовуються в холодному цеху:
1 — для нарізування сиру; *2* — для нарізування масла; *3* — соковіджималки ручні; *4* — томаторізки ручні; *5* — яйцерізки

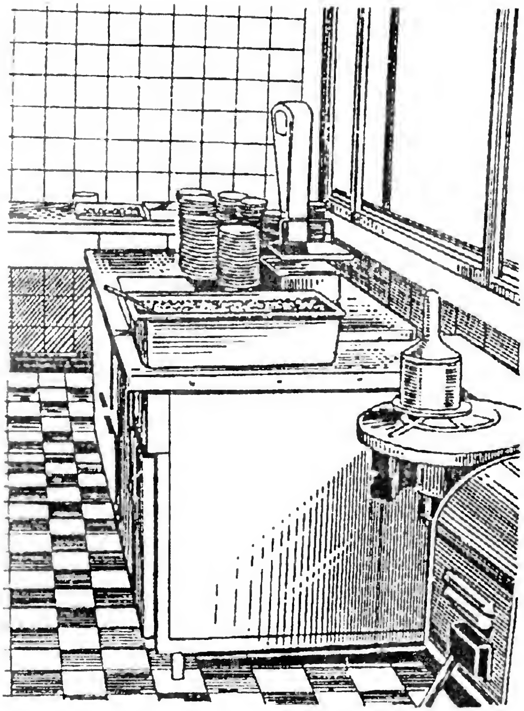


Рис. 108. Робоче місце кухаря холодного цеху для порціонування салатів

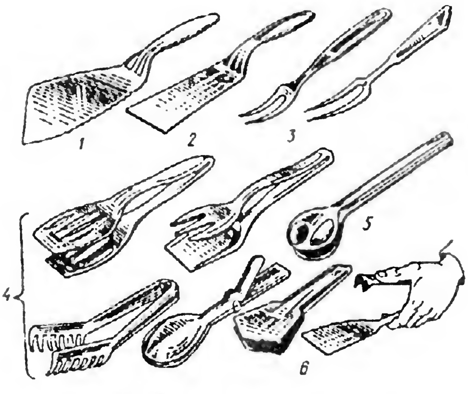


Рис. 109. Прибори для розкладання страв:
1 — лопатка-ніж для розкладання заливних страв; *2* — лопатка для розкладання порціонних страв; *3* — виделки виробничі для розкладання страв; *4* — прибори салатні; *5* — прибор для консервованих фруктів; *6* — щипці для розкладання порціонних страв

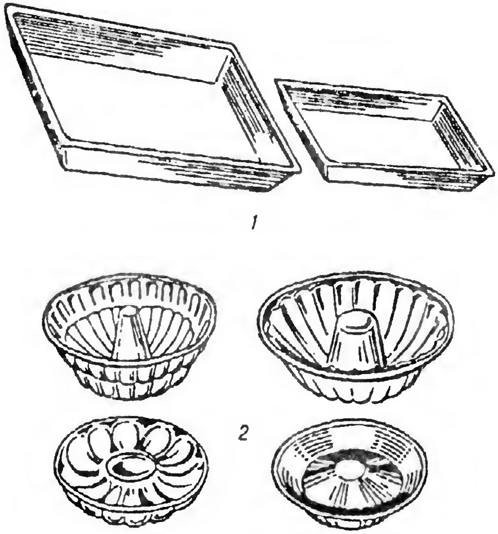


Рис. 110. Форми і лотки для паштетів, заливних і солодких страв:
1 — лотки; *2* — форми

них продуктів або стіл із вмонтованою мийною ванною (для миття овочів і нарізування різних продуктів), стіл з охолоджувальною шафою для порціонування, оформлення і відпускання закусок. На робочому місці для нарізування продуктів використовують маркований інвентар (обробні дошки, ножі кухарської трійки, гастрономічні і для фігурного нарізування овочів) (рис. 106), пристрій для нарізування сиру, масла, яєць, томатів (рис. 107), функціональні місткості.

На робочому місці для порціонування, оформлення і відпускання холодних закусок (рис. 108) встановлюють виробничий стіл з холодильною шафою і гіркою, пересувний стелаж для розміщення готових закусок для реалізації. Гірка призначена для зберігання заздалегідь приготовлених продуктів для оздоблення закусок.

На столі розміщують настільні цифер-

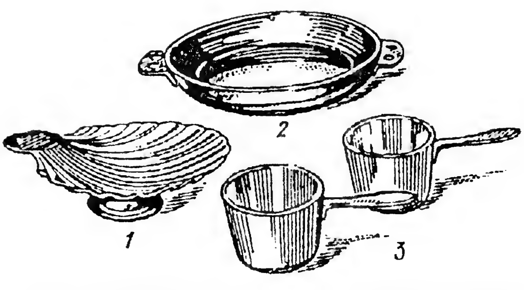


Рис. 111. Металевий посуд для приготування гарячих закусок:
1 — кокільниця; *2* — порціонна сковорода; *3* — кокотниці

блатні ваги для контролю за масою порцій, закусок, праворуч від них — лоток з підготовленою салатною масою або нарізаними гастрономічними продуктами та інвентарем для розкладання закусок (рис. 109), ліворуч — чистий посуд для порціонування (салатники, закусочні тарілки). Тут і оформляють закуски.

На другій технологічній лінії готують гарячі закуски, варять желе, м'ясні і рибні продукти для заливних страв. Готові продукти охолоджують, нарізують, укладають в лотки, ставлять в холодильну шафу і зберігають в ній до приготування заливних страв. З інвентаря і пристроїв використовують формочки, лотки (рис. 110), ножі для фігурного нарізування і карбування овочів, лимонів, виїмки різної форми. Після оформлення готові заливні страви ставлять у холодильну шафу. Перед відпуском заливні страви порціонують або виймають з формочок і викладають на закусочні тарілки.

Характерною особливістю гарячих закусок є те, що продукти (м'ясо, птицю, дичину, гриби, рибу) для них нарізують дрібними шматочками, щоб відвідувач не користувався ножем. Більшість гарячих закусок готують у кокотницях, кокільницях, порціонних сковородах (кроншелях) (рис. 111) і в цьому ж посуді подають на стіл. Крім того, закуски запікають також у волованах, циліндрах з хліба, на крутонах.

§ 2. Оформлення закусок

Гарно оформлені закуски повинні привертати до себе увагу споживача, давати йому естетичну насолоду, сприяти збудженню апетиту.

Оформлення має бути простим і виразним. Важливо при цьому правильно дібрати продукти, щоб вони поєднувалися за смаком і кольором з основним продуктом.

Для оформлення закусок використовують овочі, які мають соковиті, яскраві або ніжні барви, приємний смак і аромат. Це огірки, томати, стручковий перець (червоний і зелений), редиска, зелень петрушки, кріп, цибуля зелена, зелені листки салату. Ці овочі надзвичайно корисні, оскільки багаті на вітаміни і мінеральні речовини. Крім того, для оформлення використовують також продукти, які входять до складу закуски (яйця варені, м'ясні і рибні продукти та ін.).

Хрін, цибулю, стручковий перець, які мають гострий смак, розкладають купками так, щоб при бажанні їх можна було відсунути, не зіпсувавши зовнішнього вигляду закуски, оскільки не всі люблять ці овочі.

Закуска має бути оформлена так, щоб було видно основний склад продуктів. Краї салатниць, закусочних тарілок, вазочок, креманок залишають вільними на 1,5—2 см, щоб їх можна було перенести, передати або переставити.

Елементи прикрас поділяють на прості і складні. До простих належать продукти, нарізані у вигляді кружалець, квадратиків, трикутників, часточок, соломки (див. нарізування овочів); до складних — у вигляді конвалії, паль-

ми, фонтана, пальмової гілки, хризантеми, дзвіночка, спіралі, лілії, троянди, латаття, зірочок, гребінців та ін. (фото 6–9).

Конвалія. За допомогою кондитерського шприца на пір'я зеленої цибулі наносять краплинки з майонезу або збитого вершкового масла.

Фонтан. Виготовляють з цибулі зеленої. У обробленої цибулі від білої частини відрізують пір'я. Верхню білу частину надрізують уздовж до потовщення на кілька вузеньких смужок, які відгинають.

Пальмова гілка. Зелене пір'я цибулі розплющують ножем, надрізують з одного боку, а потім по всій довжині пера з боку надрізів прорізують і розгортають.

Хризантема. Використовують велику, рівну цибулину з одним зародком стебла. Цибулю обчищають, миють, зачищають денце. Тонким ножем прорізують цибулину по радіусу так, щоб лусочки її не відпали, і зсувають шари цибулі в шахматному порядку. Чим тонші пелюстки "хризантеми", тим вона буде пишнішою. Хризантему занурюють у холодну воду, щоб її пелюстки "розпустилися". Хризантему можна підфарбувати відваром з червоного буряка. Розділивши хризантему на шари, отримують водяну лілію.

Дзвіночки. Їх виготовляють із свіжих і солоних огірків, шинки, сиру, сала шпик. Огірок нарізують на тоненькі кружальця, по радіусу роблять надріз і згортають у вигляді "дзвіночка". Решту продуктів нарізають на тоненькі квадратики, які також згортають дзвіночком.

Спіраль (фото 10). Виготовляють із свіжих і солоних огірків, з лимона, моркви, редиски, які нарізують тоненькими кружальцями. По радіусу кружальця роблять надріз і розвертають кінці в протилежні боки (зигзагом). Лимони для спіралі карбують.

Лілія. Виготовляють із свіжих огірків і моркви. Огірок або коренеплод повинен бути рівним. Верхню частину загострюють, надаючи овочам конічної форми. Тонким ножем підрізують зверху вниз 3–4 пелюстки так, щоб вони не відпали. Потім підрізують другий ряд пелюсток у шаховому порядку щодо пелюсток першого ряду. Після цього обережно видаляють частину огірка (коренеплоду), що залишилася між пелюстками. Всередину вставляють тичинки з брукви або ріпи.

Троянда. Нарізують з редиски, брукви, редьки середнього розміру. Їх миють, обчищають і колоподібними рухами по периметру коренеплоду, ближче до основи нарізують пелюстки "троянди". Потім, тримаючи ніж паралельно осі коренеплоду, підрізують м'якоть, яка виступає за межу основи пелюстків. На циліндрі, що утворився знову, нарізують пелюсточки в шаховому порядку. На внутрішньому тонкому циліндрі роблять перпендикулярні горизонтальні вирізи.

Латаття. Вирізують із свіжих огірків, томатів, редиски, яєць. Посередині овочів або яєць роблять зигзагоподібний надріз, потім розділяють на дві частини із зубчастою поверхнею.

Для оздоблення свіжі огірки використовують необчищеними. Їх нарізують кружальцями, квадратиками, трикутниками, часточками, соломкою, зірочками, гребінчиками. З них виготовляють дзвіночки, латаття, спіральки. З карбованих огірків, нарізаних кружальцями, викладають "бордюр".

Свіжі томати, які використовують для оформлення закусок, мають бути червоними, щільними. Їх нарізують часточками, у вигляді латаття, квітів.

Стручки червоного перцю нарізують дрібними квадратиками, трикутниками, зірочками, соломкою.

Червону редиску використовують необчищеною. Її нарізують часточками, кружальцями, зірочками, спіралькою, дзвіночками, трояндою та ін.

Сиру моркву без шкірочки натирають на тертку, з вареної нарізують зірочки, квіти.

Цибулю ріпчасту нарізують кільцями, у вигляді хризантеми, водяної лілії.

Зварені круто яйця нарізують на часточки, кружальця або дрібно січуть (окремо білок і жовток), виготовляють латаття.

М'ясні салати можна прикрашати дзвіночками і тоненькими смужками шинки, м'яса, ковбаси, їх треба класти на салат тільки перед подаванням на стіл, оскільки вони швидко підсихають.

Не рекомендується використовувати для прикрашання страв буряки, оскільки їх яскраво-червоний сік легко вбирається іншими продуктами, надаючи їм неестетичного вигляду.

Рибні салати можна прикрашати червоною або чорною ікрою, шматочками лососини, тонкими скибочками оселедця, кільки, крабів або раків.

Перед подаванням гарячі закуски у кокотницях, кокільницях, порціонних сковородах, корзиночках укладають на закусочну тарілку, покриту вирізаною паперовою серветкою, на ручки кокотниць надівають папільйотки, які прикрашають закуску і захищають пальці від опіків. Для виготовлення папільйотки паперову серветку складають у вигляді квадрата (навпіл уздовж, а потім навпіл упоперек). З боку згину (від середини) ножицями розрізують серветку на вузенькі смужки 3 см завдовжки і 0,7—1,0 см завширшки, не дорізуючи її до кінця. Потім таку серветку скручують трубочкою. Щоб трубочка трималася і не розкручувалася, її склеюють або на неї надівають серветку, вирізану у вигляді "сніжинки", 4—5 см в діаметрі з вирізаною серединкою.

§ 3. Особливості подавання закусок у барах і буфетах

Холодні закуски в барах і буфетах подають у салатниках, вазочках, креманках, фужерах, закусочних тарілках, на шпажках, зелених листках салату, скибочці хліба, булочки, шматочку шинки, ковбаси, твердого сиру, у випечених корзиночках і волованах, на крекерах, крутонах, у вигляді начинки в овочах і яйцях; гарячі закуски — в кокільницях і кокотницях, порціонних сковородах, волованах, циліндриках з хліба, на крутонах.

Закуски на шпажках. Свіжі овочі, плоди, ягоди у натуральному вигляді нанизують на шпажки (стержні) різної довжини. Найкраще використовувати дерев'яні і пластмасові шпажки (стержні). На шпажку (стержень) можна нанизувати кожен вид овочів та фруктів окремо або асорті. Можна чергувати овочі зі скибочками і кубиками сиру, шинки, ковбаси.

Нанизану на шпажку (стержень) закуску можна подавати на стіл на блюді або ввіткнувши кінець шпажки у яблуко, товстий шматочок сиру, хліба, булочки. Такі закуски їдять руками.

Закуска на листках зеленого салату. Подають невеликими порціями. Для цього цілі листки салату миють, обсушують і викладають на них закуски світлого (яйця фаршировані) або червоного кольору. Можна також загорнути листки салату трубочкою. Листки із закускою викладають на закусочну тарілку, прикрашають зеленню темнішого кольору і світлими або червоними продуктами (журавлиною). Їдять закуску разом з листком салату руками.

Закуски на скибочці хліба, булочки. Хліб нарізують тоненькими скибочками, злегка підсмажують (середина повинна бути м'якою), зверху кладуть порцію закуски або салату, прикраша-

ють зеленню. Хліб із закускою (салатом) викладають на закусочну тарілку, покриту вирізаною паперовою серветкою. Їдять руками.

Салати на шматочку шинки, ковбаси, сиру, буряка. Шинку, ковбасу, сир нарізують тоненькими шматочками (вони повинні добре згинатися). Нарізані шматочки загортають у вигляді кульочка і наповнюють салатом (фото 11 і 12). Можна також салат покласти на шматочок нарізаного продукту, а потім згорнути в трубочку так, щоб його було видно з одного або обох боків. Підготовлений салат у шинці, ковбасі викладають на закусочну тарілку. Їдять руками.

Закуски в корзиночках, волованах. Для цього готують пісочне або листове тісто, потім формують і випікають корзиночки і волована. Охолоджені вироби наповнюють салатом і прикрашають. Подають на закусочній тарілці, накритій вирізаною паперовою серветкою.

Приготування корзиночок для закусок (з пісочного тіста). Приготування пісочного тіста: молоко, меланж, цукор, сіль змішують, додають просіяне борошно (50 %), розм'якшений маргарин і сметану. Все ретельно змішують до однорідної консистенції, додають решту борошна і знову перемішують.

Формування і випікання корзиночок: готове тісто розкачують до товщини 2—3 мм. За допомогою виїмки вирізують кружальця трохи більшого розміру, ніж формочки для корзинок. Вирізані кружальця викладають у формочки, тісто притискують до дна і стінок формочки, краї підрівнюють, у кількох місцях тісто проколюють. Формочки з тістом викладають на лист і випікають корзиночки в жаровій шафі при температурі 250—260 °С 12—15 хв (до утворення рум'яної кірочки). Випечені корзиночки виймають з формочок, перевернувши їх, охолоджують і наповнюють салатами, м'ясними або рибними продуктами і подають як холодну закуску.

◎ Борошно пшеничне — 1657,
маргарин столовий — 386,
молоко — 386, сметана — 200,
меланж — 228, цукор-пісок — 57,
сіль — 17, маса тіста — 2841.
В и х і д — 100 шт. по 25 г.

Тонкі корзиночки можна випікати також з тіста для налисників. Для цього використовують спеціальний пристрій.

Приготування волованів для закусок з листового тіста. *Приготування листового тіста:* у посуд вливають холодну воду, оцтову есенцію, розведену водою, додають меланж, сіль, борошно і замішують тісто протягом 15—20 хв до утворення однорідної маси. Замішане тісто викладають на стіл, посипаний борошном, і залишають на 20—30 хв для набухання білків.

Підготовка маргарину. Паралельно із замішуванням тіста підготовляють маргарин. Для цього його нарізують на невеликі шматочки, кладуть у тістомісильну машину, всипають борошно (10 % від маси маргарину) і перемішують. Потім масу викладають на стіл, надають форми прямокутних плоских шматків 150 × 300 мм завтовшки 20 мм і охолоджують у холодильній камері до температури 12—14 °С.

Шарування тіста на тісторозкачувальній машині. Тісто розкачують на прямокутники (150 × 300 мм), які мають товщину в середній частині 20—25 мм, а по краях — 17—20 мм. Посередині цих прямокутників кладуть підготовлений маргарин, кінці тіста з'єднують збоку і защипують. Підготовлене тісто з маргарином розкачують на тісторозкачувальній машині з однією парою валиків, відстань між якими можна регулювати від 1 до 50 мм. Спочатку між валиками регулюють відстань 20 мм, пропускають між ними тісто, потім відстань

зменшують. Тісто складають у чотири шари і знову охолоджують. Операції з розкачування, складання тіста в чотири шари і охолодження повторюють ще раз. Потім тісто пропускають між валиками двічі, регулюючи відстань у 10 і 6 мм. Готове тісто матиме 256 шарів.

Розкачування тіста вручну. Підготовлене тісто формують у вигляді кулі, роблять на ньому хрестоподібний надріз і залишають на 20—30 хв для набухання білків. Потім на стіл насипають борошно і розкачують на ньому тісто 20—25 мм завтовшки в середній його частині, а з країв — 17—20 мм. Розкачене тісто буде мати хрестоподібну форму з овальними кінцями. З поверхні тіста струшують борошно і посередині кладуть підготовлений маргарин, який накривають кінцями тіста, краї з'єднують, защипують. Конверт з тіста з маргарином усередині посипають борошном і, починаючи із середини, розкачують його у вигляді прямокутника 10 мм завтовшки. З поверхні розкаченого тіста струшують борошно, складають його вдвоє так, щоб протилежні краї були посередині, а потім ще раз складають вдвоє і ставлять у холодильну шафу для охолодження (температура 2—4 °С) на 30—40 хв. Процеси розкачування, складання у чотири шари і охолодження тіста повторюють ще три рази.

Формування і випікання волованів. Готове листове тісто розкачують 5 мм завтовшки. За допомогою гофрованої виїмки вирізують кружальця (по два на один волован). В одному з кружалець вирізують середину. Половину кружалець (з невирізаною серединою) викладають на змочений холодною водою лист і змащують їх меланжем. На них кладуть кружальця з вирізаною серединою. Поверхню виробів змащують меланжем і випікають у жаровій шафі при температурі 250—260 °С протягом 25—30 хв. Випечені вироби охолоджують.

У разі приготування гарячих закусок корзиночки (волованн) заздалегідь не випікають. Начинкою заповнюють середину невипеченої корзиночки (у формочці) або волована і запікають у жаровій шафі. Після випікання корзиночки (волованн) вміщують у паперову серветку, складену у вигляді конверта, і кладуть на пиріжкову тарілку. Їдять руками.

◎ Борошно пшеничне
вищого сорту — 2265, в тому числі
борошно для підсипання — 91,
маргарин столовий — 1505,
меланж — 200, сіль — 25,
вода — 800. Маса тіста — 4700.
Меланж для змащування — 100.
В и х і д — 100 шт.

Закуски на випечених крекерах і крутонах.

Формування і випікання крекерів. Готове тісто (як і для корзиночок) розкачують до товщини 2—3 мм, виїмкою вирізають кружальця діаметром 4 см, викладають їх на сухий лист і випікають у жаровій шафі при температурі 250—260 °С 12—15 хв, охолоджують і використовують для накладанців канапе.

Формування і випікання крутонів. Готове тісто (як і для волованів) розкачують до 5 мм завтовшки і за допомогою гофрованої виїмки овальної форми вирізають коржики, які викладають на змочений холодною водою лист, поверхню їх змащують меланжем. Випікають у жаровій шафі при температурі 250—260 °С протягом 15—20 хв. Вироби охолоджують. Зверху викладають різні салати, закуски.

Закуски у вигляді начинки в овочах. Для подавання таких закусок використовують червоний солодкий перець, томати, огірки (свіжі і солоні), картоплю (фото 13).

Овочі обробляють для начинення, наповнюють готовою закускою, потім

викладають у закусочну тарілку або блюдо кожен вид окремо або разом, прикрашають зеленню петрушки, кропу, зеленого салату.

Закуски у вигляді начинки в яйцях. Обчищені від шкаралупи (круто зварені) яйця розрізують уздовж навпіл і видаляють жовток або розрізують упоперек навпіл, роблячи зигзагоподібний розріз, потім роз'єднують половинки, виймають жовток. Можна зробити упоперек надріз білка з одного боку у вигляді кришечки і через отвір видалити жовток. Підготовлені яйця наповнюють закускою, викладають на блюдо або закусочну тарілку і оформляють у вигляді човника, квіточки, грибочків, кошика тощо.

Гарячі закуски у кокільницях. У кокільницях запікають гарячі закуски з риби і нерибних продуктів моря (крабів, кальмарів, креветок). Після запікання кокільниці ставлять на тарілки або блюдо, покриті вирізаними паперовими серветками.

Гарячі закуски у кокотницях. У кокотницях готують делікатесні закуски, а саме: жульєн з птиці або дичини, печериці або білі гриби в сметані та ін. Після запікання кокотниці ставлять на тарілки або блюда, покриті вирізаними паперовими серветками. Оформлюють папільйотками, які не тільки прикрашають закуску, а й захищають руки від опіків.

Гарячі закуски у циліндриках і на крутонах з хліба, в корзиночках. Хліб нарізують на скибочки фігурної форми. В м'якуші хліба роблять заглиблення. Корзиночки і поглиблення в скибочці хліба заповнюють закускою і запікають. Перед подаванням закусочну тарілку покривають паперовою серветкою, на неї укладають запечену на крутонах або в корзиночках закуску.

Способи і правила подавання закусок. Холодні закуски подають у певній послідовності, передбаченій правилами меню.

Якщо відвідувач замовив кілька закусок і страв, причому у замовлення входять також вершкове масло і свіжі овочі, то масло і овочі слід подати відразу і залишити на столі до кінця їди, прибирають їх (за згодою гостя) перед подаванням десерту.

Закуски подають "у стіл", "в обнос", з попереднім порціонуванням на підсобному столі офіціантом. При звичайному щоденному обслуговуванні всі холодні страви з гарніром і салати ставлять на стіл ліворуч від відвідувача, а холодні закуски без гарніру (сир, ковбаса) або з невеликою кількістю гарніру (оселедець або кілька з цибулею), заливні, фаршировані страви, малосольну рибу і рибну гастрономію — праворуч.

Салатник або лоток із закускою перед відвідувачем не ставлять, оскільки їсти з них не прийнято. Їдять закуски із закусочної тарілки, переклавши закуски прибором для перекладання із салатника або лотка.

Соусник із соусом подають на пиріжковій тарілці з паперовою серветкою (щоб соусник не ковзався). Офіціант ставить соусник лівою рукою зліва від відвідувача (підійшовши до відвідувача зліва) так, щоб ручка соусника була повернута вліво, а ручка чайної ложки для перекладання соусу — вправо.

Усі закуски, які ставлять зліва від відвідувача, офіціант подає лівою рукою, а справа від відвідувача — правою рукою.

Гарячі закуски (у порціонних сковородах) обов'язково подають підігрітими. Закуски ставлять справа від відвідувача. Якщо відвідувач замовив м'ясні і рибні закуски, то після рибних закусок офіціант обов'язково замінює закусочну тарілку і прибори.

Більшість гарячих закусок подають і їдять з того самого посуду, в якому вони

були приготовлені (кокільницях, кокотницях, порціонних сковородах). Тому їх ставлять при подаванні безпосередньо перед відвідувачем (на підставній тарілці, покритій вирізаною паперовою серветкою). На ручки кокотниць надівають папільйотки, а на ручки кокільниць і порціонних сковорід — паперові серветки (трикутником).

Кокотниці ставлять перед відвідувачем ручкою вліво, на тарілку кладуть чайну ложку або виделку з довгою ручкою (ручкою вправо).

§ 4. Соуси, приправи і желе для закусок

Соуси і приправи необхідні для заправляння салатів, подають до закусок і використовують для оформлення. Застосовують соуси і приправи промислового виробництва, а також холодні соуси, приготовлені в підприємствах харчування.

Соуси на олії або оцті належать до холодних. Це соус майонез, заправки для салатів і оселедців, підливи з хріну, маринади овочеві, приправи. Їх подають до холодних м'ясних і рибних страв, використовують для заправляння салатів.

Соус майонез. Сирі яєчні жовтки ретельно відокремлюють від білків, додають готову гірчицю, сіль, цукор і добре перемішують дерев'яною кописткою. У суміш при безперервному збиванні вводять тонкою цівкою охолоджену до температури 16 – 18 °C рафіновану олію і продовжують збивати до повного з'єднання олії із сумішшю. Потім додають оцет, перемішують. Майонез після цього стає світлішим.

Майонез — це однорідна емульсія, в якій олія знаходиться у вигляді дрібних жирових кульок, що утворилися при збиванні. У разі недостатнього збивання і тривалому зберіганні кульки жиру з'єднуються між собою і виступають на поверхні майонезу. Цей процес називають відмаслюванням. Розшарування емульсії може наступити в процесі збивання, якщо олія буде теплою, а також при зберіганні майонезу у відкритому посуді. Майонез, що відмаслився, можна відновити. Для цього треба розтерти жовтки з гірчицею і при безперервному збиванні ввести охолоджений майонез, що відмаслився. Збивають майонез вручну або у збивальній машині. При збиванні у машині емульсія буде стійкіша.

У майонез можна додати охолоджений білий соус. Для цього соусу борошно пасерують без жиру так, щоб воно не змінило кольору, охолоджують, потім розводять сумішшю холодного бульйону і оцту, доводять до кипіння, охолоджують і проціджують. Замість борошна можна використати картопляний або кукурудзяний крохмаль.

Подають до холодних і гарячих м'ясних, рибних страв, використовують для заправляння салатів і приготування похідних соусів.

◎ Олія — 563, яйця (жовтки) — 72, гірчиця столова — 25, цукор — 20, оцет 9 %-й — 50, бульйон — 300, борошно пшеничне — 25.
Вихід — 1000.

Соус майонез із сметаною. В майонез додають сметану і перемішують.

Подають до холодних страв з м'яса, риби, заправляють салати.

◎ Майонез — 470, сметана — 550.
Вихід — 1000.

Соус майонез з хріном. Хрін дрібно натирають на тертці, обшпарюють окропом, охолоджують, додають у майонез, перемішують.

Подають до фаршированої риби, вареного м'яса, холодцю.

◎ Майонез — 820,
хрін (корінь) — 200.
Вихід — 1000.

Заправа для салатів. У скляну пляшку або банку вливають 3 %-й оцет, додають цукор, сіль, мелений чорний перець, добре перемішують, вводять олію і ретельно збовтують.

◎ Олія — 350, оцет — 3 %-й — 650,
цукор — 45, перець чорний
мелений — 2, сіль — 20.
Вихід — 1000.

Заправа часникова. У заправу для салатів додають січений або розтертий часник.

◎ Заправа для салатів — 980,
часник — 25.
Вихід — 1000.

Заправа гірчична для салатів. Гірчицю, сіль, цукор, мелений чорний перець і жовтки варених яєць добре розтирають. Потім при безперервному помішуванні поступово вводять олію, наприкінці збивання додають оцет. У заправу для оселедців жовтки не додають.

◎ Олія — 300, яйця (жовтки) — 60,
гірчиця столова — 50,
оцет 3 %-й — 550, цукор — 50,
сіль — 20, перець чорний
мелений — 1.
Вихід — 1000.

Заправа фруктова. До салатної заправи додають мед, лимонний сік, обшпарену подрібнену цедру лимона. Використовують для фруктових салатів.

◎ Заправа для салатів — 780,
мед — 160, лимони — 50.
Вихід — 1000.

Соус з хріну з буряками. Хрін дрібно натирають, заварюють окропом, накривають кришкою, дають охолонути, потім додають оцет, натертий варений буряк, цукор, сіль і перемішують.
Подають до м'ясних і рибних страв.

◎ Хрін (корінь) — 300,
оцет 9 %-й — 250, буряки — 200,
сіль — 20, цукор — 20,
вода (окріп) — 250.
Вихід — 1000.

Соус з хріну зі сметаною. Хрін дрібно натирають, додають цукор, сіль, свіжу сметану, перемішують. Подають до холодних м'ясних і рибних страв.

◎ Хрін (корінь) — 350,
сметана — 650, цукор — 15,
сіль — 15.
Вихід — 1000.

Хрін з квасом. Хрін дрібно натирають, додають сіль, олію, буряковий квас, перемішують. Подають до холодних м'ясних і рибних страв.

◎ Хрін (корінь) — 225, олія — 115,
буряковий квас — 660,
сіль за смаком.
Вихід — 1000.

Маринад овочевий з томатом. Моркву і ріпчасту цибулю шаткують соломкою або нарізують кружальцями, зірочками і пасерують на олії до напівготовності, додають томатне пюре і пасерують разом, перемішуючи, ще 10 хв. У пасеровані овочі з томатом вливають рибний бульйон, оцет і варять 15—20 хв. Наприкінці варіння кладуть сіль, цукор, лавровий лист, перець. Для загустіння наприкінці варіння можна додати борошно або крохмаль картопляний і проварити.
Готовим маринадом заливають смажену або варену рибу з різким запахом. Щоб риба краще просочилася маринадним соком, її прогрівають, охолоджують і подають.

◎ Морква — 500,
цибуля ріпчаста — 200
або цибуля-порей — 200,
томатне пюре — 200, олія — 100,
оцет 9 %-й — 100, цукор — 30,
бульйон рибний — 100,
сіль та перець за смаком.
Вихід — 1000.

Гірчиця звичайна. Гірчицю в порошку заварюють окропом у посуді, що не окислюється, перемішують до утворення однорідної густої маси без грудочок, зверху заливають окропом і залишають

на 12 год для видалення гіркоти. Потім воду зливають, додають цукор, сіль, олію, оцет, спеції і добре перемішують. Гірчицю перекладають в банки, зверху зав'язують тканиною і залишають на 2—3 дні для дозрівання.

Подають як приправу до м'ясних страв. Використовують для приготування соусів і заправ.

◎ Гірчиця суха (порошок) — 290,
вода — 490, оцет 9 %-й — 200,
цукор — 45, олія — 25,
кориця — 0,7, гвоздика — 0,1,
сіль — 35.
Вихід — 1000.

Майонез фруктовий. Усі компоненти для майонезу заздалегідь охолоджують. Масло вершкове розтирають, додаючи потроху сирі яєчні жовтки, потім вводять збиті з цукровою пудрою вершки і ретельно перемішують до утворення однорідної маси. При цьому поступово, по краплинах, додають соки — лимонний і апельсиновий. Майонез зберіганню не підлягає.

◎ Масло вершкове — 300,
жовтки сирих яєць — 154,
вершки 35 %-ї жирності — 300,
цукрова пудра — 130,
сік апельсиновий
або мандариновий — 90,
сік лимонний — 36.
Вихід — 1000.

Желе використовують для оформлення закусок та приготування заливних рибних і м'ясних страв.

Желе рибне. Желатин заливають холодною переварeною водою (1 : 8), перемішують, щоб він не прилип до дна посуду, і витримують для набухання 1—1,5 год. Для прояснення бульйону готують відтяжку. Для цього сирі яєчні білки злегка збивають і з'єднують з холодною переварeною водою (1 : 2), морквою, нарізаною соломкою.

Бульйон готують з оброблених рибних відходів (голів, плавників, шкіри, кісток). З голів видаляють зябра і очі, великі голови риб з хрящовим скелетом розрубують на частини і миють. Голови ляща, коропа, вобли, карася не рекомендується варити, оскільки бульйони мають гіркий смак. Інші відходи добре промивають, кладуть у казан, заливають холодною водою (на 1 кг продуктів 1,25 л води), доводять до кипіння, знімають піну, додають сирі овочі (біле коріння й цибулю) і варять при слабкому кипінні 50—60 хв. Під час варіння бульйонів з голів риб з хрящовим скелетом через 1 год голови виймають, відокремлюють м'якоть, а хрящі промивають і продовжують варити до розм'якшення. Готовий бульйон відстоюють, а потім проціджують і видаляють жир.

У гарячий бульйон вводять набухлий желатин і розмішують до повного розчинення його, додають сіль, лавровий лист, перець чорний горошком, гвоздику, оцет. Бульйон охолоджують до 50—60 °С, вводять відтяжку. Желе перемішують, доводять до кипіння і варять 15 хв на слабкому вогні, витримують на краю в посуді із закритою кришкою ще 15 хв, щоб воно стало прозорим, потім проціджують крізь густу тканину, доводять до кипіння і охолоджують. Використовують для оформлення закусок і приготування заливних рибних страв.

◎ Харчові рибні відходи — 1000,
морква — 20,
цибуля ріпчаста — 20,
петрушка (корінь) — 10
або селера (корінь) — 10,
оцет 9 %-й — 50,
яйця (білки) — 72,
лавровий лист — 0,3,
гвоздика — 0,5, перець чорний
горошком — 0,5, вода — 1250.
Вихід — 1000.

Желе м'ясне. Для м'ясного желе желатин замочують для набухання, відтяжку готують з яєчних білків так само, як і для желе рибного.

З кісток варять бульйон з додаванням коріння і цибулі. Для цього трубчасті, тазові, грудні, хребетні, крижові яловичі, свинячі і баранячі кістки розрубують, щоб повністю виварилися з них харчові речовини, миють, а телячі й свинячі трохи обсмажують в жаровій шафі для поліпшення смаку і зовнішнього вигляду бульйону.

Підготовлені кістки кладуть у казан, заливають холодною водою і швидко доводять до кипіння, знімають з поверхні піну, щоб бульйон був прозорим і ароматним, а потім варять на слабкому вогні в посуді із закритою кришкою. Періодично знімають жир, оскільки при тривалому варінні він розщеплюється на жирні кислоти і гліцерин, а це призводить до погіршення зовнішнього вигляду і смаку бульйону. Він стає мутним і набуває салистого присмаку.

Бульйон з яловичих кісток варять 3—4 год, свинячих і баранячих — 2—3 год. При більш тривалому варінні погіршуються смакові та ароматичні якості бульйону. За 30—40 хв до закінчення варіння кладуть злегка підпечені моркву, біле коріння, цибулю, пряні овочі, зв'язані в пучки (для ароматизації й поліпшення смаку). Готовий бульйон відстоюють і проціджують, знімають жир.

У гарячий бульйон вводять заздалегідь набухлий желатин і розмішують до повного його розчинення. Потім додають сіль, лавровий лист, перець чорний горошком, гвоздику, оцет.

Бульйон охолоджують до температури 70 °С і вводять у два прийоми відтяжку. Желе доводять до кипіння і проварюють 15 хв. Потім витримують на краю плити в посуді із закритою кришкою ще 15 хв, щоб воно стало прозорим. Желе проціджують, доводять до кипіння й охолоджують.

Готове желе використовують для оформлення закусок і приготування заливних страв з м'ясних продуктів.

У разі використання желе для оформлення страв його наливають у лотки для застигання, а потім нарізують кубиками, зірочками, ромбиками.

◎ Кістки харчові — 1000,
морква — 20,
петрушка (корінь) — 10
або селера (корінь) — 10,
цибуля ріпчаста — 20, вода — 1250,
маса бульйону — 1000;
желатин — 40, оцет 9 %-й — 50,
яйця (білки) — 72, гвоздика — 0,5,
перець чорний горошком — 0,5,
лавровий лист — 0,3.
В и х і д — 1000.

Вимоги до якості соусів, приправ, желе для закусок. Консистенція *соусу майонез* однорідна, напівгуста, в'язка, не розшаровується. Смак і запах гострі, кисло-солодкі, з ароматом гірчиці, оцту. Колір блідо-кремовий.

Заправи на олії мають смак і запах гострі з ароматом спецій, оцту, наповнювачів. Колір від світло-жовтого до жовтого. Консистенція рідка, однорідна; *соусів з хріну* — смак і запах гострі, кисло-солодкі з ароматом оцту і хріну. Колір від білого до білого з рожевим відтінком. Консистенція однорідна, хрін дрібно натертий і рівномірно розподілений по всій масі.

Для *маринаду овочевого з томатом* овочі мають однакову форму нарізування (соломкою, кружальцями або зірочками), рівномірно розподілені. Смак і запах — кисло-солодкі з присмаком пасерованих овочів, оцту і рибного бульйону. Колір оранжево-червоний. Консистенція напіврідка, овочі м'які.

Консистенція *гірчиці* однорідна, густа. Смак і запах гострі з ароматом гірчиці, оцту. Колір жовтий.

Соус майонез і салатні заправи зберігають 1—2 доби при температурі 10—15 °С, маринади і соуси з хріну — 2—3 доби при температурі 2—4 °С у закритому посуді, що не окислюється.

§ 5. Підготовка продуктів для приготування холодних страв і закусок

Овочі. Для приготування салатів, гарнірів і оформлення страв використовують моркву, біло- і червоноголову капусту, свіжі та солоні огірки, свіжі й мариновані томати, листки салату, зелену цибулю, редиску, болгарський перець, зелень петрушки, хрін, лимон тощо. Сирі овочі піддають кулінарній обробці, після чого їх повторно промивають перевареною водою.

Особливо ретельно обробляють салат, зелень петрушки, селери, кропу, оскільки вони характеризуються високим ступенем бактеріального обсіменіння. Слід промивати таку кількість зелені, яку можна реалізувати протягом однієї години.

Для салатів з варених овочів картоплю, буряки, моркву можна варити зі шкірочкою, а потім обчищати, або навпаки. Проте краще овочі обчистити, нарізати і піддати тепловій обробці. При цьому значно поліпшується поживність салатів. Буряки і моркву обчищають, нарізують і припускають у невеликій кількості води. У припущені до напівготовності буряки додають 3 %-й оцет (100 г на 10 кг буряків). Додавати оцет на початку варіння буряків не рекомендується, оскільки збільшується тривалість теплової обробки їх, моркву можна припускати з додаванням олії (150 – 200 г на 10 кг моркви) для розчинення каротину і кращого засвоєння організмом.

Швидкозаморожений зелений горошок, не розморожуючи, кладуть у підсолену киплячу воду і варять до готовності. Зберігають кожний вид відварених овочів у окремому посуді при температурі 8 – 10 °С не більше ніж 12 год.

М'ясо і м'ясопродукти. Для приготування холодних страв використовують м'ясо варене і смажене великим шматком, варений язик, шинку, буженину, окіст, рулети, грудинку, корейку, смажену і відварену птицю, дичину і ковбасні вироби. М'ясопродукти, обсмажені великим шматком, охолоджують, знімають засохлу кірочку, нарізують упоперек волокон тоненькими шматочками. Окіст зачищають, видаляють кістки, знімають шкіру, зрізують зайвий жир. Потім розбирають на зручні для нарізування частини.

Усі м'ясні продукти нарізують тоненькими шматочками (2 – 3 мм завтовшки). Ковбасу (варену і копчену) перед нарізуванням обтирають сухим рушником, видаляють обв'язки, надрізують шкіру і частину її знімають.

Якщо оболонку копченої ковбаси зняти важко, то ковбасу занурюють на 1 – 2 хв у холодну воду, обтирають насухо рушником, потім надрізують шкіру і обчищають.

Зварений язик, не охолоджуючи, занурюють у холодну воду і обчищають від шкірки, потім охолоджують і нарізують на порції.

Птицю і дичину смажать до готовності, охолоджують, нарізують на порції.

Риба і рибні продукти. Рибні холодні страви і закуски готують з відварених пластів риби з хрящовим скелетом, смажених і відварених порціонних шматків різних видів риби, солоної, копченої, в'яленої, баликових виробів, ікри, рибних консервів.

У кети, сьомги, лососини, чавичі, горбуші відрізують плавники і голови, після чого розділяють на два пласти, потім видаляють хребет і реберні кістки. Нарізують рибу під кутом 30 – 45°, починаючи від хвоста, м'якоть відділяють від шкіри, не перерізуючи її. Частину риби, що залишилася, до подальшого нарізування накривають зачищеною шкірою. Балики зачищають від шкіри,

якщо вони надходять з хребетною кісткою, філе зрізають з хребта, зачищають обвітрені підкопчені частини і нарізують упоперек на скибочки по дві-три на порцію. Тешу зачищають від реберних кісток, обвітреної поверхні і нарізують на порціонні шматочки без шкіри.

Копчену рибу (сигу, тріску, морського окуня) зачищають від шкіри й кісток, нарізують на шматочки. Копчену і в'ялену рибу інших видів зачищають від шкіри і нарізують на шматочки упоперек разом з кістками. Великі екземпляри пластують, а потім нарізують.

Шпроти, сардини, сайру виймають з банки, перекладають у чистий сухий посуд і порціонують без додаткової обробки.

Сік і томатну заливку або масло розподіляють рівномірно разом з основним продуктом.

Оселедець розбирають на філе з кістками або чисте філе (виймають нутрощі, відрізують голову, хвіст, плавники, промивають, знімають шкіру і видаляють кістки).

Дуже солоного або сухого оселедця вимочують: цілого — у воді, філе — у молоці чи суміші молока з водою або у холодному міцному чаї.

У кільки видаляють хвіст, голову, нутрощі і промивають.

Сир твердий розрізують на великі шматки (прямокутної форми — уздовж, круглої — на сектори), зачищають зовнішню кірку і нарізують на порціонні шматочки завтовшки не більш як 2 мм.

Вершкове масло зачищають, нарізують на прямокутні бруски, потім на порціонні шматочки у вигляді квадратиків або прямокутників завтовшки 0,5 – 1 см. Масло можна нарізувати спеціальними ножами або за допомогою пристрою. Нарізане масло зберігають у холодній воді.

§ 6. Бутерброди (накладанці)

Бутерброди (накладанці) (фото 14) — закуски, розміщені на скибочці житнього або пшеничного хліба. Їх можна довільно комбінувати, поєднуючи за смаком і кольором. Солоні рибні продукти добре поєднуються з яйцем, а м'ясні — з твердими сирами (Російським, Голландським). Бутерброди повинні мати пікантний смак і приємний аромат. Щоб вони мали привабливий зовнішній вигляд, їх оформляють (прикрашають) різними продуктами: квіточками з масла, гілочками петрушки, кропу, фігурно нарізаними свіжими томатами або солоними огірками, редискою, свіжим або маринованим перцем, вареними яйцями, лимоном, а також калиною, журавлиною, майонезом, різними пастами, масляними сумішами, желе.

Для накладанців використовують хліб (з скоринкою або без неї) не дуже м'який, оскільки він під час нарізання деформується і розкришується.

Накладанці готують безпосередньо перед реалізацією, вони не підлягають тривалому зберіганню. Строк реалізації накладанців не більше ніж 30 хв. При тривалому зберіганні погіршуються їх зовнішній вигляд, смак і аромат.

Для того щоб швидко приготувати накладанці, слід заздалегідь підготувати необхідні продукти: тверде масло розтерти, щоб ним легко було змащувати хліб; приготувати паштети, масляні суміші, овочеві, м'ясні, рибні салати, різні соуси, м'ясні та рибні желе, інші продукти для оформлення їх.

Бутерброди поділяють на такі основні групи: відкриті (прості) і закриті (сандвічі), закусочні (канапе) і гарячі складні (асорті).

Відкриті бутерброди (накладанці). Накладанці з жирними продуктами (сало шпик, корейка, грудинка), продуктами,

що мають гострий смак (оселедець, кілька, ікра кетова), а також з продуктами, які не мають добре вираженого смаку (яйця, деякі сорти плавленого сиру), готують на житньому хлібі. Для решти накладанців використовують пшеничний хліб. Хліб для відкритих накладанців нарізують скибочками 1 – 1,5 см завтовшки масою 30 – 40 г або за допомогою фігурних виїмок (ромбиками, кружальцями, зірочками, прямокутниками). Продукти для накладанців нарізують тоненькими шматочками 2 – 3 мм завтовшки (по одному-три на скибочку хліба), залежно від виду накладанця. При цьому дотримуються таких правил: товсті батони вареної ковбаси нарізують упоперек одним шматочком на накладанець, копчені — навскіс по дватри шматочки; сало, сир твердий, масло вершкове, масляні суміші — по одному-два шматочки прямокутної або трикутної форми.

Смажене м'ясо нарізують упоперек волокон по одному-два шматочки прямокутної форми; цибулю — кільцями і півкільцями; томати й огірки — тоненькими скибочками. Нарізані продукти зберігають на холоді не більш як 30 хв.

Прості накладанці готують з одного виду продуктів (накладанець з маслом, масляною сумішшю, салом, ковбасою, з оселедцем та ін.). Основний продукт укладають так, щоб він вкривав усю поверхню хліба. Для накладанців з джемом, повидлом, сиром, паштетом, ікрою, сьомгою та ін. хліб заздалегідь змащують розм'якшеним вершковим маслом.

Складні накладанці (асорті) готують з набору кількох видів продуктів, які добре поєднуються за смаком і кольором. Набір продуктів може бути різний: сир і варена ковбаса, м'ясо смажене, шинка і ковбаса тощо.

Продукти укладають так, щоб вони повністю вкривали хліб і щоб накладанець було зручно їсти.

Для скріплення продуктів використовують маленькі фігурні шпажки (металеві або пластмасові).

Хліб заздалегідь змащують маслом або масляними сумішами (сирним, гірчичним, кільковим або оселедцевим маслом), а потім зверху укладають продукти.

Накладанці з маслом. На нарізані скибочки хліба кладуть вершкове або шоколадне масло, нарізане тоненькими шматочками, різної форми або одним шматочком прямокутної форми так, щоб воно покривало більшу частину скибочки хліба. Прикрашають зеленню.

◎ Хліб — 30, масло вершкове — 15.
Вихід — 45.

Накладанці з масляними сумішами і яблучними масами. Готують і подають так само, як і накладанці з маслом.

◎ Хліб — 30, масляна суміш — 15.
Вихід — 45.

Приготування масляних сумішей і яблучних мас. **Масло зелене.** До розм'якшеного вершкового масла додають дрібно посічену зелень петрушки, лимонний сік або розведену лимонну кислоту, ретельно перемішують, формують у вигляді валика або брусочка, охолоджують, нарізують.

◎ Масло вершкове — 850, петрушка (зелень) — 160, лимон — 34 або лимонна кислота — 2.
Вихід — 1000.

Масло кількове. До розм'якшеного вершкового масла додають протерте крізь сито філе кільки, добре збивають, формують, охолоджують і нарізують.

◎ Масло вершкове — 840, кілька (консерви) — 180.
Вихід — 1000.

Масло оселедцеве. До розм'якшеного вершкового масла додають протерте філе оселедця, гірчицю, збивають, формують і охолоджують.

◎ Масло вершкове — 750,
оселедець (вимочений) — 250,
гірчиця столова — 30.
Вихід — 1000.

Масло з гірчицею. До розм'якшеного вершкового масла додають готову гірчицю, перемішують, формують, охолоджують і нарізують.

◎ Масло вершкове — 900,
гірчиця столова — 125.
Вихід — 1000.

Масло сирне. Розм'якшене вершкове масло змішують з тертим сиром Рокфор, формують, охолоджують і нарізують.

◎ Масло вершкове — 800,
сир Рокфор — 220.
Вихід — 1000.

Яблучна маса з хріном. Масло розтирають до пишної маси, додають подрібнені на дрібній тертці яблука (без шкірочки і серцевини), хрін, цукор і сіль.

◎ Яблука — 160, хрін — 100,
масло вершкове — 100, цукор — 1,
сіль — 1.
Вихід — 360.

Яблучна маса із сиром. Сир, цукор і сметану збивають, додають подрібнені на дрібній тертці яблука (без шкірочки і серцевини), лимонний сік і подрібнену на тертці цедру лимона, масло.

◎ Яблука — 160, лимон — 40,
сир — 250, масло вершкове — 10,
сметана — 150, цукор — 15.
Вихід — 625.

Яблучна маса з медом. Сир добре розтирають з медом, додають подрібнені на дрібній тертці яблука (без шкірочки і серцевини).

◎ Яблука — 160, сир — 50,
мед — 56.
Вихід — 266.

Накладанці з паштетом з печінки. Добре охолоджений паштет нарізують на шматочки у вигляді прямокутників і викладають на змащені вершковим маслом скибочки хліба. Можна оформити маслом у вигляді квіточки, листочка, зірочки.

◎ Паштет з печінки — 30,
масло вершкове — 5, хліб — 30.
Вихід — 65.

Накладанці з паштетом з печінки і яйцем. Паштет нарізують шматочками прямокутної форми, викладають на скибочку хліба, кладуть кружальце яйця і оформляють вершковим маслом (у вигляді квіточки, листочка, зірочки).

◎ Паштет з печінки — 25,
масло вершкове — 5, яйце — 5,
хліб — 30.
Вихід — 65.

Накладанці з салом шпик. Скибочку житнього хліба змащують маслом з гірчицею або гірчицею, а потім укладають тоненько нарізане сало шпик. Прикрашають зеленню.

◎ Сало шпик — 30, хліб — 30,
гірчиця або масло з гірчицею — 5.
Вихід — 65.

Накладанці з ікрою зернистою або паюсною. На скибочку хліба кладуть гіркою зернисту або нарізану шматочками різної форми паюсну ікру. Оформляють маслом.

◎ Ікра зерниста або паюсна — 15,
масло вершкове — 2, хліб — 30.
Вихід — 47.

Накладанці з сиром. Нарізані скибочки хліба змащують вершковим маслом, а зверху кладуть один-два шматочки твердого сиру, нарізаного у вигляді прямокутника або трикутника 2 мм завтовшки.

◎ Сир твердий — 20,
масло вершкове — 5, хліб — 30.
Вихід — 55.

Накладанці з джемом або повидлом. Скибочку хліба змащують повидлом або

джемом. Оформляють маслом вершковим, розмістивши його збоку від основного продукту.

◎ Джем або повидло — 30,
масло вершкове — 5, хліб — 30.
В и х і д — 65.

Накладанці з вареними м'ясними продуктами. На скибочку хліба укладають варені м'ясні продукти (м'ясо або язик варені), нарізані тоненькими скибочками, прикрашають свіжими або маринованими овочами, зеленню.

◎ Яловичина — 48
або свинина — 50, баранина — 47,
телятина — 47, язик яловичий — 51,
маса варених м'ясних
продуктів — 30, хліб — 30.
В и х і д — 60.

Накладанці з ковбасою. На скибочку хліба укладають тоненько нарізану ковбасу. Бутерброди з вареною ковбасою можна подавати з вершковим маслом, маслом з гірчицею (5 г), прикрасити зеленню.

◎ Ковбаса варена — 30
або напівкопчена,
або варено-копчена — 25,
хліб — 30.
В и х і д — 60 або 55.

Накладанці з оселедцем або кількою. Оселедець і кільку розбирають на чисте філе, яке нарізують навскіс по два-три шматочки на накладанець.

На скибочку житнього хліба посередині кладуть нашинковану зелену цибулю, навколо неї викладають шматочки оселедця і філе кільки. Прикрашають вершковим маслом у вигляді квіточки. Для оформлення можна використати варене яйце (10 г на порцію). Накладанець можна відпускати без цибулі і масла, відповідно зменшивши вихід.

◎ Оселедець — 30 або кілька — 30,
масло вершкове — 10,
цибуля зелена — 5, хліб — 30.
В и х і д — 75.

Накладанці з кількою і яйцем. На скибочку хліба кладуть кружальця вареного яйця, зверху на нього — філе кільки, згорнуте кільцем, середину якого заповнюють майонезом або маслом вершковим.

◎ Кілька — 25, яйця — 10, майонез
або масло вершкове — 5, хліб — 30.
В и х і д — 70.

Накладанці з оселедцевою масою. Скибочку житнього хліба змащують оселедцевою масою. Прикрашають квіточкою з вершкового масла.

Приготування оселедцевої маси: оселедець розбирають на чисте філе. Яблука миють, обчищають, видаляють насіння, нарізують на часточки. Білий хліб без скоринки замочують в холодному молоці або воді для набухання, потім віджимають.

Підготовлені м'якоть оселедця, яблука, цибулю і набухлий хліб пропускають крізь м'ясорубку. В масу додають вершкове масло, оцет і ретельно вибивають.

◎ Оселедцева маса — 30,
масло вершкове — 5, хліб — 30;
для оселедцевої маси:
оселедець — 13,5,
хліб пшеничний — 4,2, молоко або
вода — 4,2, цибуля ріпчаста — 3,6,
яблука свіжі — 3,
масло вершкове — 1,5,
оцет 3 %-й — 0,9 або 9 %-й — 0,3.
В и х і д — 65/30.

Накладанці з паштетом з рибних консервів. Добре охолоджений паштет нарізують на шматочки прямокутної форми, укладають на скибочки хліба, змащені вершковим маслом. Прикрашають зеленню.

Приготування паштету з рибних консервів: з рибних консервів зливають рідину в окремий посуд. Рибу пропускають крізь м'ясорубку з паштетною решіткою. Ріпчасту цибулю дрібно нарізують, пасерують на вершковому маслі, охолоджують, змішують з варе-

ними яйцями, рибною масою і пропускають ще два рази крізь м'ясорубку. В одержану масу додають вершкове масло й рідину, яка залишилася з консервів, сіль і перець. Масу добре збивають, формують у вигляді батона і ставлять у холодне місце на 2–3 год.

◎ Паштет з рибних консервів — 30, масло вершкове — 5, хліб — 30; для паштету: консерви Сайра в олії або Ставрида в олії, або Скумбрія в олії — 24, цибуля ріпчаста — 4,2, масло вершкове — 1,5, маса пасерованої цибулі з маслом — 3, яйця — 3, маса паштету — 30. Вихід — 65.

Накладанці зі шпротами. На скибочку хліба кладуть шпроти, прикрашають вершковим маслом і зеленню.

◎ Шпроти — 25, хліб — 30, масло вершкове — 5. Вихід — 60.

Асорті рибне на хлібі. Варену і солону рибу нарізують тоненькими шматочками, хліб змащують маслом, укладають на нього рибу, ікру і прикрашають подрібненою зеленою цибулею.

◎ Ікра кетова або зерниста, або паюсна — 10, осетр — 14 або севрюга — 14, маса відвареної риби — 10; сьомга, лосось, кета солоні — 10, цибуля зелена — 5, масло вершкове — 5, хліб — 30. Вихід — 60.

Бутерброди закусочні (канапе). Для приготування таких бутербродів використовують фігурно нарізані скибочки хліба у вигляді зірочок, кружалець, ромбиків, трикутників, прямокутників. Скибочки можна підсушити в жаровій шафі, проте середина їх повинна бути м'якою. Підготовлений хліб змащують вершковим маслом, викладають у вигляді малюнка тонко нарізані продукти (див. фото 14). Пастоподібні продукти (паштети, січений оселедець, масляні суміші, вершкове масло) наносять на канапки з кондитерського мішка з фігурними насадками. Такі бутерброди обов'язково подають з фігурною маленькою шпажкою, за допомогою якої їх їдять.

У разі приготування великої кількості закусочних бутербродів з хліба зрізують скоринки, розрізують уздовж на смужки 5–6 см завдовжки і 1–1,5 см завтовшки, підсмажують з обох боків на вершковому маслі в жаровій шафі, потім охолоджують. Смужки змащують тоненьким шаром вершкового масла або масляними сумішами, потім укладають по всій довжині м'ясні, рибні або інші продукти 0,5–1 см завширшки і 2–3 мм завтовшки. Смужки продуктів можна чергувати з посіченою зеленою цибулею або яйцями, звареними круто. Між продуктами або зверху тоненькою смужкою або сіткою випускають із шприца збите вершкове масло, масляні суміші або інші пастоподібні маси. Потім смужки нарізують прямокутниками, ромбиками, трикутниками по два – шість на порцію масою 80 г. Виробам можна надати форми кружалець діаметром 4 см. По краях кружальця видавлюють оселедцеве масло, а посередині кладуть подрібнену зелену цибулю, збите масло, січені яйця, маслини.

Канапе з сиром і шинкою. На скибочку змащеного маслом хліба укладають тоненькі шматочки сиру і шинки, між ними розміщують дрібно посічені яйця і зелень. Оформляють маслом.

◎ Хліб пшеничний — 30, шинка — 15, масло вершкове — 10, сир — 15, яйця — 10. Вихід — 80.

Канапе з паштетом з печінки. Смужки хліба змащують вершковим маслом, потім з корнетика випускають паштет. Оформляють перцем, посіченими яйцями і зеленню.

◎ Паштет з печінки — 20,
масло вершкове — 10, хліб — 30,
перець маринований — 10,
яйця — 10.
Вихід — 80.

Закриті бутерброди (сандвічі). Для закритих бутербродів використовують хліб, батон, булочки. Хліб для них краще брати формовий без скоринок. Його нарізують на скибочки 5–6 см завширшки і 0,5 завтовшки. Поверхню смужки хліба змащують тоненьким шаром вершкового масла (можна використати масляну суміш), укладають тоненькі скибочки підготовлених продуктів (м'ясних, рибних тощо), накривають другою смужкою хліба, змащеною вершковим маслом, злегка притискують і нарізують на бутерброди у вигляді трикутників, ромбиків, квадратів. Для приготування закритих бутербродів з батонів або булочок їх розрізують уздовж навпіл, поверхню розрізу змащують маслом і викладають скибочки підготовлених продуктів.

Можна готувати багатошарові бутерброди, для яких використовують пасти з різних продуктів. Це дає змогу приготувати різні за смаком і зовнішнім виглядом закуски. Для приготування паст використовують залишки м'ясних або рибних продуктів, консервів, сиру, шинки, ковбаси, оселедця, яєць і зелену цибулю. Зазначені продукти пропускають крізь м'ясорубку з паштетною решіткою, додають вершкове масло, гірчицю, сіль, перець (за смаком), масу ретельно розтирають і збивають. Замість гірчиці можна використовувати майонез або тертий хрін.

◎ Для жовткової яєчної пасти:
жовток — 500, масло вершкове — 50.
Вихід — 1000.
Для сирної пасти: сир — 500,
масло вершкове — 500,
перець червоний мелений.
Вихід — 1000.

Сандвічі можуть бути дво- і тришаровими, з одним продуктом або кількома видами продуктів. В останньому випадку продукти добирають так, щоб вони поєднувалися між собою за смаком.

Вимоги до якості бутербродів (накладанців). Продукти акуратно нарізані, зачищені, викладені на скибочці хліба. Вони мають гладеньку поверхню, смак і запах властиві використовуваним продуктам. Хліб нечерствий. Скибочки для відкритих бутербродів 1–1,5 см завтовшки, закритих — 0,5 см.

§ 7. Салати і вінегрети

Для приготування салатів використовують сирі, варені, квашені та мариновані овочі, гриби, бобові, сирі або консервовані фрукти, цитрусові плоди. Салат можна приготувати з одного виду овочів (салат з огірків, томатів, білоголової капусти) або кількох видів (салат Хмельницький, Літній, Івано-Франківський, Київський та ін.). До складу багатьох салатів входять м'ясо, птиця, риба, нерибні продукти морського промислу, яйця. Це підвищує поживну цінність салатів, поліпшує та урізноманітнює їхній смак.

Продукти для салатів нарізують тоненькими скибочками, кружальцями, маленькими кубиками, деякі шаткують соломкою. Важливо, щоб продукти в салаті мали однакову форму нарізання. Щоб нарізані продукти менше деформувалися, змішувати і укладати їх необхідно обережно; сметану, майонез, різні заправи спочатку змішують з сіллю, цукром, перцем, а потім уже заливають нею салат.

Заправляють салати салатними заправами, сметаною, майонезом. Заправлені салати з варених овочів слід реалізовувати протягом 30 хв, а із сирих — 15 хв.

Салати подають як самостійну страву у салатниках, на закусочних тарілках, блюдах, а також у корзинках (тарталет-

ках) або волованах з пісочного чи листового тіста.

Овочеві салати використовують також як додатковий гарнір до м'ясних і рибних страв. Норми виходу салатів залежно від виду їх становлять, г: 50, 100, 150 і 200 на порцію.

Салат із шпинату. Підготовлений шпинат нарізують на частини і заправляють сметаною або майонезом із сметаною чи салатною заправою.

◎ Шпинат — 810, сметана
або майонез із сметаною,
або заправа для салатів — 200.
В и х і д — 1000.

Салат із зеленої цибулі. Обчищену і помиту зелену цибулю шаткують 1—1,5 см завдовжки, солять, дають постояти.

Перед подаванням кладуть на тарілку або в салатник, поливають сметаною або сметанною заправою. Зверху можна покласти скибочку яйця (10 г на порцію), відповідно змінивши вихід.

Салат можна приготувати і з зеленим салатом.

◎ Цибуля зелена — 810, сметана
або заправа для салатів — 200,
сіль — 30.
В и х і д — 1000.

Салат з редиски. Обчищену редиску нарізують тоненькими кружальцями, зелену цибулю шаткують, додають сіль, заправляють салатною заправою або сметаною.

Перед подаванням салат кладуть у салатник або на тарілку, зверху — часточку круто звареного яйця. Яйце можна дрібно нарізати. Жовток покласти в салат, а яєчним білком і зеленню посипати салат зверху.

Салат можна приготувати з огірками, зеленим салатом.

◎ Редиска біла — 570
або редиска червона — 570,
цибуля зелена — 100, яйця — 140,
сметана або заправа
для салату — 200.
В и х і д — 1000.

Салат із свіжих огірків. Підготовлені огірки нарізують тонкими кружальцями або скибочками, кладуть на тарілку або в салатник, поливають сметаною або салатною заправою, посипають подрібненою зеленню кропу.

Можна подати з нашаткованою ріпчастою або зеленою цибулею.

◎ Огірки свіжі — 810, сметана
або заправа для салатів — 200,
сіль — 30.
В и х і д — 1000.

Салат із свіжих томатів. Підготовлені томати нарізують тонкими кружальцями або скибочками, ріпчасту або зелену цибулю шаткують. Томати й цибулю розкладають на порції, посипають сіллю, перцем і поливають сметаною або салатною заправою. Можна готувати салат із свіжих томатів та огірків з цибулею або із солодким перцем, або з яблуками.

◎ Томати свіжі — 610,
цибуля зелена — 200
або ріпчаста — 200, сметана
або заправа для салатів — 200.
В и х і д — 1000.

Салат із томатів з бобовими. Томати нарізують часточками, додають варену квасолю або зелений горошок, дрібно нарізану цибулю, посічені яйця, заправляють салатною заправою або майонезом із сметаною або сметаною.

◎ Томати свіжі — 410, квасоля — 96,
маса вареної квасолі — 300
або зелений горошок (
консервований) — 200; цибуля
зелена — 100 або ріпчаста — 100,
яйця — 100, салатна заправа
(майонез, майонез із сметаною,
сметана) — 200.
В и х і д — 1000.

Салати з білоголової капусти. Капусту для салатів підготовляють двома способами:

I спосіб. Оброблену капусту шаткують тоненькою соломкою, додають сіль і перетирають до виділення соку, який відціджують.

II спосіб. Нашатковану тоненькою соломкою капусту кладуть у каструлю, яка не окисляється і має широке дно, додають оцет, сіль (15 г на 1 кг капусти) і злегка прогрівають (при слабкому нагріванні) під закритою кришкою, зрідка помішуючи, поки вона не осяде на дно і не набуде рівномірного матового відтінку. Під час нагрівання стежать, щоб капуста не дуже розм'якшилась, оскільки вона не буде хрусткою. Після цього капусту швидко охолоджують. Цей спосіб більш раціональний, під час розм'якшення капусти прогріванням, на відміну від перетирання її сіллю, краще зберігаються поживні речовини, значно скорочується час приготування, збільшується вихід готової продукції на 25—30 %.

Залежно від виду салату до підготовленої капусти додають терту сиру моркву, нашатковані соломкою ріпчасту цибулю і свіжі або мочені яблука, солодкий перець, ковбасу, бобові.

Заправляють салат цукром, оцтом, олією або сметаною.

Салат з білоголової капусти та яблук. Капусту тонко шаткують, перетирають з сіллю, сік зливають. Яблука обчищають, видаляють серцевину, шаткують соломкою, збризкують лимонною кислотою, щоб не потемніли. Цибулю ріпчасту шаткують соломкою. Овочі перемішують і заправляють сметаною та цукром.

Перед подаванням кладуть у салатник або на тарілку гіркою і прикрашають.

◎ Капуста білоголова свіжа — 410, яблука свіжі — 200, цибуля зелена або ріпчаста — 100, цукор — 20, оцет 9 %-й — 30, сметана — 150.
В и х і д — 1000.

Салат з капусти з бобовими. Білоголову капусту шаткують, перетирають з сіллю, сік зливають. Цвітну капусту розбирають на суцвіття і варять до готовності і охолоджують. Квасолю варять. Підготовлену капусту змішують з вареною квасолею або зеленим горошком, нарізаною соломкою цибулею, заправляють сметаною або салатною заправою, або майонезом, або майонезом із сметаною.

◎ Капуста білоголова свіжа — 651, маса перетертої з сіллю капусти — 410;
або капуста цвітна — 456, маса вареної цвітної капусти — 410;
квасоля — 96, маса вареної квасолі — 200 або зелений горошок (консервований) — 200,
цибуля зелена або ріпчаста — 100,
сметана або майонез — 200,
яйця — 100.
В и х і д — 1000.

Салат Дністер. Білоголову капусту шаткують, прогрівають з оцтом, сіллю, охолоджують і заправляють цукром, додають ковбасу, нарізану дрібними кубиками або соломкою, зелений горошок, нашатковану цибулю, заправляють майонезом і перцем.

◎ Капуста білоголова свіжа — 567,
маса прогрітої капусти — 510,
оцет 9 %-й — 30, цукор — 10,
ковбаса напівкопчена — 120,
горошок зелений консервований — 100,
цибуля ріпчаста або зелена — 50,
майонез — 150, яйця — 50.
В и х і д — 1000.

Салат з червоноголової капусти і яблук. Підготовлену капусту шаткують, перетирають з сіллю до виділення соку і відціджують.

У капусту додають свіжі яблука, нарізані соломкою, нашатковану ріпчасту

цибулю, заправляють салатною заправою. Нарізані яблука збризкують розчином лимонної кислоти, щоб не потемніли. Можна додати товчені корицю і гвоздику.
Перед подаванням салат перемішують, кладуть у салатник і оформляють.

◎ Капуста червоноголова
свіжа — 410, яблука свіжі — 200,
цибуля ріпчаста — 200,
заправа салатна — 200.
Вихід — 1000.

Салат Осінній. Оброблену білоголову капусту шаткують соломкою, додають сіль і перемішують. Яблука, моркву і перець нарізують соломкою. Підготовлені овочі і яблука змішують, заправляють сметаною, цукром, лимонною кислотою (розведеною переваренною холодною водою). Можна заправити салатною заправою.

◎ Капуста білоголова свіжа — 410,
яблука свіжі (без шкірочки
і насіння) — 200, морква — 100,
перець солодкий — 100,
сметана — 2, цукор — 2,
кислота лимонна — 1.
Вихід — 1000.

Салат Полонинський. Томати нарізують кружальцями, а свіжі огірки — скибочками або кружальцями. Цибулю, солодкий перець і капусту шаткують. Капусту перетирають, сік зливають. Овочі, крім томатів, змішують, заправляють оцтом, цукром, олією, додають нарізані томати, посипають перцем і зеленню.

◎ Томати свіжі — 250,
огірки свіжі — 150,
перець солодкий — 120,
цибуля зелена — 100,
капуста білоголова свіжа — 250,
оцет 9 %-й — 30, цукор — 10,
олія — 100.
Вихід — 1000.

Салат Хмельницький. Томати нарізують кружальцями, огірки — скибочками або кружальцями, цибулю ріпчасту — півкільцями. Капусту і солодкий перець шаткують, мариновані гриби промивають, великі розрізують навпіл. Капусту перетирають з сіллю, сік зливають. Овочі змішують і заправляють салатною заправою.
Перед подаванням салат викладають у салатник гіркою і прикрашають.

◎ Томати свіжі — 210,
огірки свіжі — 150,
цибуля ріпчаста — 50,
капуста білоголова свіжа — 200,
перець солодкий — 50,
гриби мариновані — 100,
яйця — 50, салатна заправа — 200.
Вихід — 1000.

Салат із квашеної капусти. Квашену капусту віджимають, перебирають, великі шматки подрібнюють, додають нашатковану соломкою ріпчасту цибулю, цукор і заправляють олією.
До салату можна додати нарізані свіжі або мариновані яблука, журавлину, вишні.

◎ Капуста квашена — 610,
цибуля зелена — 100
або ріпчаста — 100, яблука свіжі
або журавлина свіжа — 100,
цукор — 50, олія — 50.
Вихід — 1000.

Салат із квашеної капусти з хріном. До підготовленої квашеної капусти додають натерту на тертці моркву, нарізані соломкою солоні огірки, натертий хрін і заправляють олією.

◎ Капуста квашена — 630,
морква — 110, огірки солоні — 120,
цибуля ріпчаста — 100,
хрін (корінь) — 30, олія — 50.
Вихід — 1000.

Салат із солоних огірків і квашеної капусти. Солоні огірки нарізують скибочками, додають квашену капусту, нашатковану цибулю, заправляють цукром і олією.

◎ Огірки солоні — 400,
капуста квашена — 400,
цибуля ріпчаста — 80, цукор — 30,
олія — 100.
Вихід — 1000.

Салат Івано-Франківський. Варені моркву, яйця нарізують тонкими часточками, додають натертий на тертці з великими отворами твердий сир, нашаткований цибулю, зелений горошок, заправляють майонезом.

Перед подаванням салат викладають у салатник або на тарілку гіркою і прикрашають.

◎ Морква — 160, сир твердий — 250,
цибуля зелена або ріпчаста — 150,
яйця — 120, горошок зелений
(консервований) — 130,
майонез — 200.
Вихід — 1000.

Салат з буряків. Варені буряки шаткують, заправляють оцтом і олією, викладають гіркою, посипають тертим хріном.

◎ Буряки — 969,
маса варених буряків — 760;
оцет 3 %-й для варіння
буряків — 80, для заправки — 50,
олія — 100, хрін (корінь) — 100.
Вихід — 1000.

Салат з буряків з бобовими. Варені буряки нарізують кубиками, додають варену квасолю або зелений горошок, дрібно нарізану ріпчасту цибулю і заправляють салатною заправою або майонезом.

Салат можна готувати з додаванням свіжих яблук, вареної моркви.

◎ Буряки — 650, маса варених
буряків — 510; квасоля — 96,
маса вареної квасолі — 200
або горошок зелений
(консервований) — 200,
цибуля ріпчаста — 100,
заправа салатна або майонез — 200.
Вихід — 1000.

Салат з буряків з чорносливом і горіхами. Чорнослив заливають окропом, видаляють кісточки. Горіхи підсмажують. Печені буряки обчищають від шкірочки, труть на тертці, збризкують оцтом, додають дрібно посічений чорнослив, подрібнені підсмажені волоські горіхи, заправляють сметаною, сіллю і цукром.

◎ Буряки — 710, маса печених
обчищених буряків — 540;
чорнослив — 124, маса чорносливу
без кісточок — 187; сметана — 200,
горіхи волоські — 86,
маса підсмажених волоських
горіхів — 80; цукор — 40,
оцет 3 %-й — 10.
Вихід — 1000.

Салат з буряків з грибами. Варені буряки обчищають і нарізують соломкою, додають варені гриби й ріпчасту цибулю, нашатковані соломкою, і заправляють салатною заправою.

◎ Буряки — 410, оцет — 40,
гриби білі сушені — 150,
цибуля ріпчаста — 100,
салатна заправа — 200.
Вихід — 1000.

Салат картопляний. Обчищену картоплю варять, нарізують скибочками, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, солять, заправляють сметаною або салатною заправою, або майонезом.

◎ Картопля — 1155, маса вареної
обчищеної картоплі — 840;
цибуля зелена або ріпчаста — 170,
сметана або заправа для салатів,
або майонез — 150.
Вихід — 1000.

Салат можна приготувати з додаванням вареної моркви, квасолі, солоних огірків, квашеної капусти, грибів, оселедця. Назва салату залежить від виду овочів, які додають до картоплі, наприклад Салат картопляний з квасолею.

Салат Український. Варену моркву, картоплю, свіжі або солоні огірки обчищають від шкірочки, з яблук видаляють серцевину і обчищають шкірочку. Овочі та яблука нарізують дрібними кубика-

ми, додають зелений горошок, дрібно нарізану цибулю, заправляють салатною заправою або майонезом, майонезом із сметаною або сметаною.

Картопля — 185, маса вареної картоплі — 135; морква — 158, маса вареної моркви — 125; огірки свіжі або солоні — 225, яблука свіжі — 125, горошок зелений (консервований) — 100, цибуля ріпчаста — 100 або зелена — 100, майонез або салатна заправа, або сметана — 200.
Вихід — 1000.

Салат Зимовий. Варену картоплю, солоні огірки нарізують скибочками, додають квашену капусту, варену або консервовану квасолю, ріпчасту цибулю, нарізану кільцями або півкільцями, заправляють салатною заправою або майонезом.

Картопля — 427, маса вареної картоплі — 310; капуста квашена — 200, огірки солоні — 100, квасоля — 48, маса вареної квасолі — 100 або квасоля стручкова (консервована) — 100, цибуля ріпчаста — 100, заправа салатна — 200 або майонез — 200.
Вихід — 1000.

Салат Київський. Охолоджене варене м'ясо, варені обчищені картоплю і буряки, обчищені солоні огірки, яйця нарізують кубиками. Продукти змішують, додають зелений горошок, солять, заправляють сметаною або майонезом. Подають у салатниках, прикрашають зеленню, шматочками м'яса, яйцем.

Яловичина (бічна і зовнішня частини задньої ноги) — 322, буряки — 102, картопля — 206, огірки солоні — 200, горошок зелений (консервований) — 50, яйця — 54, сметана або майонез — 200.
Вихід — 1000.

Салат рибний. Чисте філе риби припускають, охолоджують і нарізують тоненькими скибочками. Відварену картоплю, свіжі, солоні або мариновані огірки, свіжі томати, круто зварені яйця також нарізують тоненькими скибочками. Потім продукти змішують і заправляють майонезом і соусом Південним. У салат можна також додати зелений горошок. Перед подаванням салат укладають у салатник і прикрашають.

Риба припущена — 30, картопля — 41, маса вареної картоплі — 30; огірки свіжі або солоні — 25, томати свіжі — 25, горошок зелений (консервований) — 10, майонез — 30, соус Південний — 5.
Вихід — 150.

Салат рибний по-тернопільському. Припущене й охолоджене філе риби без кісток і шкіри, круто зварені яйця нарізують кубиками, додають ріпчасту цибулю, натертий на тертці твердий сир, заправляють майонезом, сіллю, перцем і прикрашають зеленню.

Минтай (морожений) — 45, цибуля ріпчаста — 1,6, петрушка (корінь) — 1,5, маса припущеної риби — 36; яйця — 16, цибуля ріпчаста — 10, сир твердий — 15, майонез — 25, зелень — 2.
Вихід — 100.

Салат Либідь. Варені гриби добре промивають, нарізують соломкою, обсмажують на вершковому маслі. М'якоть вареної птиці без шкіри, половину консервованих плодів нарізують соломкою. Зварені круто яйця дрібно січуть. Підготовлені продукти змішують, заправляють частиною майонезу.
Перед подаванням салат укладають у тарталетки або салатник гіркою, поливають зверху майонезом, прикрашають консервованими плодами, зеленню.

◎ Кури потрошені I категорії
або кури напівпотрошені
I категорії — 131,
або курчата-бройлери I категорії
напівпотрошені — 115,
маса вареної м'якоті птиці — 50;
яйця — 10, гриби білі сушені — 5,
маса варених грибів — 10;
масло вершкове — 5,
маса обсмажених грибів — 10;
майонез — 30, плоди
консервовані — 50, зелень — 2.
Вихід — 145.

Салат з гарбуза. Оброблений гарбуз натирають на тертці з великими отворами. Яблука миють, обчищають шкірочку, видаляють серцевину і дрібно нарізують або натирають на тертці з великими отворами. Ядра горіхів підсмажують і подрібнюють. Підготовлені продукти змішують, для гостроти додають лимонний сік. Перед подаванням салат поливають рідким медом.

◎ Гарбуз — 470, яблука свіжі
(без шкірочки і насіння) — 250,
лимон — 30, горіхи волоські
(ядро) — 181, маса підсмажених
волоських горіхів — 170;
мед — 100.
Вихід — 1000.

Салат з моркви і яблук. Обчищені сирі моркву і яблука шаткують соломкою, кладуть у салатник або на закусочну тарілку, поливають сумішшю сметани з цукром, оцтом і сіллю.
Перед подаванням посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

◎ Морква — 650,
яблука свіжі — 200,
сметана — 150, цукор — 200.
Вихід — 1000.

Салат Рубін. Солоні огірки без шкірочки і серцевини, варені обчищені буряки ріжуть дрібними кубиками, часник дрібно січуть. Підготовлені продукти змішують і заправляють майонезом.

◎ Огірки солоні — 355,
буряки варені обчищені — 355,
майонез — 300, часник — 3.
Вихід — 1000.

Салат Бурячок. Обчищені свіжі яблука без насіння, варені обчищені буряки, варені яйця нарізують соломкою. Підготовлені продукти змішують і заправляють майонезом.

◎ Буряки варені обчищені — 400,
оцет 3 %-й
(для варіння буряків) — 40,
яблука свіжі (без шкірочки
і насіння) — 260, яйця — 200,
майонез — 150.
Вихід — 1000.

Салат з чорносливу з грибами. Перебраний і промитий чорнослив заливають гарячою водою, залишають до повного набухання та охолодження. Потім з чорносливу виймають кісточки.
Обчищені волоські горіхи подрібнюють. Сухі гриби замочують для набухання, варять, дрібно нарізують і з'єднують з горіхами. Підготовленою масою фарширують чорнослив, викладають його у салатник, вазочку або на закусочну тарілку, заливають майонезом і подають.

◎ Гриби білі сушені — 35,
маса варених грибів — 70;
чорнослив — 416, маса набухлого
чорносливу без кісточки — 470;
горіхи волоські — 140,
майонез — 330.
Вихід — 1000.

Салат Янтар. Твердий сир натирають на тертці з великими отворами. Яблука обчищають від шкірочки і видаляють серцевину, нарізують соломкою або тоненькими скибочками, змішують із сиром і заправляють майонезом. Прикрашають вареними яйцями.

◎ Сир твердий — 460,
яблука свіжі (без шкірочки
і насіння) — 250, яйця — 100,
соус майонез — 200.
Вихід — 1000.

Салат Гуцулочка. Сир (молочний) протирають. Моркву труть на дрібній тертці. Яблука обчищають, видаляють насіння, труть на тертці з великими отворами. Підготовлені продукти змішують, додають цукор, заправляють сметаною.

◎ Сир (молочний) — 410,
морква — 100, яблука свіжі
(без шкірочки і насіння) — 140,
цукор — 50, сметана — 350.
Вихід — 1000.

Салат з яблук та овочів із сиром. Яблука без шкірочки і серцевини, огірки свіжі без шкірочки, варену обчищену моркву нарізують дрібними кубиками та змішують із зеленим горошком. Викладають гіркою, поливають сметаною і посипають тертим сиром.

◎ Яблука свіжі — 210,
морква варена обчищена — 200,
горошок зелений
консервований — 100,
огірки свіжі — 200, сметана — 200,
сир твердий — 100.
Вихід — 1000.

Салат Селянський. Редьку подрібнюють на тертці, солоні гриби, сиру моркву і варену яловичину шаткують тонкою соломкою. Додають посічений часник, заправляють сіллю за смаком і майонезом. Салат викладають в корзиночку, посипають зеленою цибулею і тертим сиром.

◎ Редька — 30, гриби солоні — 20,
яловичина — 65, морква — 10,
часник — 1, майонез — 40,
сир твердий — 10,
цибуля зелена — 10,
маса корзиночки — 20.
Вихід — 180.

Салат із солодкого перцю. Підготовлений перець нарізують соломкою і заправляють салатною заправою або майонезом.

◎ Перець солодкий — 810, салатна
заправа або соус майонез — 200.
Вихід — 1000.

Салат Асорті. Томати нарізують скибочками, обчищені огірки, варені обчищені моркву і буряки — кубиками. Овочі змішують, додають консервований зелений горошок, частину дрібно нарізаної цибулі, заправляють салатною заправою або соусом майонез, майонез із сметаною. Перед подаванням посипають нарізаною цибулею.

◎ Томати свіжі — 210,
огірки свіжі — 200,
морква варена обчищена — 100,
буряки варені обчищені — 100,
горошок зелений
консервований — 100, цибуля
зелена або цибуля ріпчаста — 100,
салатна заправа або соус майонез
або майонез із сметаною — 200.
Вихід — 1000.

Салат із баклажанів і томатів. Оброблені баклажани нарізують скибочками, варять у підсоленій воді 10—12 хв і охолоджують. Додають нарізані часточками томати, нарізану цибулю, змішують, заправляють салатною заправою або соусом майонез, або майонезом із сметаною, або сметаною.

◎ Баклажани варені — 410,
томати свіжі — 300,
цибуля ріпчаста — 100,
салатна заправа або соус майонез,
або майонез із сметаною,
або сметана — 200.
Вихід — 1000.

Салат із буряків із сиром або бринзою і часником. Варені обчищені буряки нарізують тонкою соломкою, додають дрібно нарізаний часник і заправляють майонезом. Твердий сир нарізують тоненькими скибочками, згортають у вигляді кульочка (по два на порцію), наповнюють підготовленим салатом. Прикрашають зеленню кропу або петрушки.

◎ Буряки варені (обчищені) — 66,
сир твердий — 20 або бринза — 20,
часник — 0,25, майонез — 15,
зелень — 5.
Вихід — 100.

Салат Чернігівський. Варені картоплю та моркву обчищають і нарізують кубиками, додають обчищені нарізані кубиками солоні огірки, консервований зелений горошок, нашатковані зелену цибулю і солодкий перець, заправляють соусом майонез, перемішують, прикрашають яйцем, огірками, морквою, цибулею.

◎ Картопля — 357, маса вареної обчищеної картоплі — 260;
огірки солоні — 200,
морква — 101, маса вареної обчищеної моркви — 80;
горошок зелений консервований — 70,
перець солодкий — 50,
цибуля зелена — 50, яйця — 100,
соус майонез — 200.
Вихід — 1000.

Салат м'ясний зі свіжими огірками. Варену яловичину, зварені круто яйця, обчищені огірки нарізують скибочками, цибулю шаткують. Підготовлені продукти змішують, заправляють майонезом.

◎ Яловичина (бічна і зовнішня частини задньої ноги) — 323,
маса вареного м'яса — 200;
огірки свіжі — 200, яйця — 210,
цибуля зелена — 200,
майонез — 200.
Вихід — 1000.

Корзиночки (волована) з салатом Столичним. Випечені й охолоджені корзиночки (волована) заповнюють підготовленим салатом, прикрашають яйцем, крабами, шматочками м'яса і майонезом.

Приготування салату Столичного. М'якоть птиці або дичини без шкіри дрібно нарізують. Варену картоплю без шкірочки та свіжі або солоні огірки нарізують тонкими скибочками, з'єднують з нарізаною вареною м'якоттю птиці або дичини, заправляють майонезом.
Можна відпускати без крабів, відповідно зменшивши вихід. Краби можна замінити раковими шийками.

◎ Курка — 35 або індичка — 31,6,
або фазан (рябчик, куропатка сіра, тетерюк) — 25,
маса вареної м'якоті птиці і дичини — 13,3; картопля варена обчищена — 6,6; огірки солоні чи свіжі — 6,6; краби (консервовані) — 1,6, яйця — 5,
майонез — 15, сіль — 1,
маса салату — 50;
маса корзиночок — 50 або волованів — 40.
Вихід — 100 або 90.

Корзиночки (волована) з салатом із крабів. Випечені й охолоджені корзиночки (волована) наповнюють готовим салатом, прикрашають продуктами, які входять до складу салату, і зеленню. Поливають майонезом або заправою для салатів. Подають на закусочній тарілці (по дві корзиночки на порцію), покритій вирізаною паперовою серветкою.

Приготування салату з крабів. Картоплю, моркву варять в шкірочці, обчищають. Огірки миють, обчищають, видаляють велике насіння. Підготовлені овочі нарізують тонкими скибочками, додають подрібнену м'якоть консервованих крабів, заправляють частиною майонезу або заправи для салатів (решту використовують для того, щоб полити салат зверху).

◎ Краби (консервовані) — 8,3,
картопля варена обчищена — 14,
огірки свіжі або солоні (без шкірочки) — 14,
морква варена (обчищена) — 5,5,
майонез або заправа для салатів — 8,3, маса салату — 50;
маса корзинок — 50 або волованів — 40.
Вихід — 100 або 90.

Корзиночки (волована) із салатом рибним. Випечені й охолоджені корзиноч-

ки (воловани) наповнюють салатом і прикрашають. Подають (по дві на порцію) на закусочній тарілці, покритій вирізаною паперовою серветкою.

Приготування салату рибного. Рибу розробляють на чисте філе (без шкіри і кісток) і припускають. Потім її охолоджують. Картоплю варять в шкірочці та обчищають. Огірки миють, обчищають, видаляють велике насіння. Підготовлені рибу і овочі нарізують тоненькими скибочками, змішують, додають нарізаний зелений салат або консервований зелений горошок, заправляють майонезом і соусом Південний.

◎ Окунь морський (сом, мерланг, льодяна риба) — 16,3,
маса припущеної риби — 13,3;
картопля варена обчищена — 6,6,
огірки свіжі або солоні — 8,3,
томати свіжі — 8,3, салат зелений
або горошок зелений
консервований — 3,3,
майонез — 10,
соус Південний — 1,6,
маса салату — 50;
маса корзиночок — 50
або волованів — 40.
Вихід — 100 або 90.

Корзиночки (волованн) із салатом яєчним. Салат викладають у корзиночки або волованн. Подають по дві на порцію.

Приготування салату яєчного. Варені яйця без шкаралупи, солоні огірки (без шкірочки і насіння), ріпчасту цибулю нарізують соломкою, змішують, додають готову гірчицю, майонез і перемішують.

◎ Для салату: яйця — 22,
огірки солоні — 13,5, цибуля
ріпчаста — 5,5, гірчиця — 1,5,
майонез — 10, сіль — 1,5,
маса салату — 50;
маса випечених корзиночок — 50
або волованів — 40.
Вихід — 100 або 90.

Яблучний салат з динькою і гарбузом. Яблука миють, видаляють серцевину, обчищають шкірочку. Диню миють, розрізують навпіл, видаляють насіння, обчищають шкірочку.

Яблука і диню шаткують соломкою, збризкують лимонним соком, щоб не потемніли.

Гарбузи миють, розрізують на кілька частин, видаляють насіння, обчищають шкірочку, подрібнюють на тертці, додають мед, подрібнені яблука і диню.

Салат викладають у салатник або на закусочну тарілку, прикрашають.

◎ Яблука — 200, диня — 200,
гарбуз — 200, мед — 100,
лимонний сік — 2.
Вихід — 700.

Салат з буряків, квасолі та яблук. Буряки варять в шкірочці, обчищають, нарізують кубиками, змішують з вареною квасолею, обчищеними і нарізаними кубиками яблуками, заправляють олією, оцтом, сіллю, перцем.

Салат викладають гіркою в салатник або на закусочну тарілку, прикрашають.

◎ Буряки — 80, квасоля — 220,
яблука — 160, олія — 50,
оцет 9 %-й — 7,5, сіль — 1,
перець — 1.
Вихід — 500.

Яблучний салат з ромом. Яблука миють, видаляють серцевину, обчищають шкірочку, нарізують скибочками, викладають в салатник. Посипають цукровою пудрою і додають ром.

◎ Яблука — 200,
цукрова пудра — 100, ром — 20.
Вихід — 300.

Салат Гватемала. Ріпчасту цибулю нарізують тонкими скибочками, додають товчений часник, обчищені та нарізані часточками томати, зварені нарізані кубиками кабачки, сардини, шматочки гострого перцю і маслини. Підготовлені продукти змішують і заправляють оливковою олією, соком лимона, оцтом, сіллю, перцем і перемішують.

Салат викладають в салатник або вазу, або закусочну тарілку і прикрашають вареним яйцем.

◎ Цибуля ріпчаста — 100,
часник — 30, томати — 80,
кабачки — 80, перець стручковий гострий — 20, маслини — 10,
сардини консервовані — 80,
олія оливкова — 50, лимон — 40,
оцет — 5, яйця — 40,
перець мелений червоний і чорний — по 0,01, сіль — 0,01.
Вихід — 500.

Мункачіна (арабський салат). Апельсини миють і обчищають. Сливи миють, видаляють кісточки. Апельсини і цибулю нарізують тонкими кружальцями. Продукти змішують, заправляють олією, а також сіллю і перцем за смаком.

◎ Апельсин — 600,
цибуля ріпчаста — 200,
сливи — 125, олія — 40.
Вихід — 965.

Салати-коктейлі — це суміш різних, готових для споживання продуктів, які поєднуються за смаком і кольором, заправлені соусом, заправами, спеціями, прянощами, зеленню.

Продукти для салатів-коктейлів нарізують дрібно, витончено: скибочками, соломкою, кружальцями, кубиками. Їх викладають в скляний посуд для подавання шарами і не перемішують. Оздоблюють зеленню, плодами і ягодами. Подають салати-коктейлі в скляному посуді різної форми (креманки, фужери, вазочки, конічні склянки), який ставлять на пиріжкову тарілку, покриту вирізаною паперовою серветкою. На тарілку праворуч кладуть чайну, десертну або спеціальну ложку з довгою ручкою. Вихід салату-коктейлю на одну порцію — 75—100 г.

Салат-коктейль рибний. Варені філе риби і гриби, солоні або мариновані огірки (без шкірочки і насіння) нарізують дрібними кубиками.

У скляний фужер кладуть листя зеленого салату так, щоб їх краї злегка виступали над стінками фужера, зверху на них викладають шарами змішану рибу, гриби і огірки. Заправляють майонезом, соусом Кетчуп і лимонним соком. Оформляють солодким перцем, зеленню, цілими вареними печерицями або їх шапочками.

Край фужера прикрашають кружальцем лимона. Для цього лимон миють, карбують, нарізують на кружальця, роблять розріз з одного боку по радіусу і цим розрізом укладають його на край фужера.

◎ Філе риби (судака, тріски, морського окуня, хека, льодяної риби) варене — 30,
огірки (обчищені) — 15,
лимон — 10, майонез — 15,
соус Кетчуп — 5, солодкий перець (свіжий або маринований) — 5,
печериці варені — 10,
зелень, спеції (за смаком).
Вихід — 90.

Салат-коктейль креветочний (фото 15). М'ясо креветок дрібно нарізують, варену картоплю і обчищені солоні огірки нарізують дрібними кубиками, варену моркву — соломкою, томати — кружальцями. Підготовлені продукти викладають у фужер шарами, заправляють збитою сметаною або фруктовим майонезом.

◎ Картопля (варена) — 30,
огірки солоні (обчищені) — 10,
м'ясо креветок — 20,
морква (варена) — 10,
томати свіжі — 15, сметана або майонез фруктовий — 15,
сіль за смаком.
Вихід — 100.

Салат-коктейль з оселедця, квасолі та горіхів. Оселедець розбирають на чисте філе, нарізують дрібними кубиками. Стручки квасолі варять і нарізують ромбиками. Підготовлені продукти викла-

дають у фужер на листя салату шарами, заливають майонезом, посипають зверху дрібно нарізаною зеленою цибулею, чорним меленим перцем, подрібненими горіхами.

◎ Оселедець — 35,
квасоля (стручками) варена — 25,
майонез — 20, горіх волоський — 5,
цибуля зелена — 5,
перець чорний мелений за смаком.
В и х і д — 90.

Салат-коктейль Імбирний. Варене філе курки, свіжі яблука нарізують дрібними кубиками, ананаси і апельсини — шматочками.
У келих або фужер викладають шарами нарізане філе курки і плоди. Заливають соусом, який готують з тих самих плодів, розтертих з горіхами і заправленими мускатним горіхом і імбиром. Прикрашають кружальцем карбованого лимона.

◎ Курка варена — 30, яблука
(без насіння) — 15, ананаси — 15,
апельсини — 15, лимон — 10,
імбир і мускатний горіх
(на кінчику ножа).
В и х і д — 75.

Салат-коктейль м'ясний. Варену або смажену яловичину і солоні огірки нарізують дрібними кубиками, редиску — кружальцями. Все викладають у фужер шарами і заливають маринадом.
Приготування маринаду: соус Кетчуп, олію, дрібно посічену ріпчасту цибулю, цукор і мелений чорний перець змішують.

◎ Яловичина відварна
або смажена — 30, огірки солоні
(без шкірочок і насіння) — 15,
редиска — 20, соус Кетчуп — 15,
олія — 10, цибуля ріпчаста — 5,
цукор — 5, перець чорний
мелений (на кінчику ножа).
В и х і д — 100.

Салат-коктейль по-польському. Варену або смажену телятину, окорок, солоні огірки нарізують дрібними кубиками.
У вазочку викладають листя салату, на них шарами нарізані продукти, зверху — шматочки лосося (консерви). Все збризкують лимонним і гранатовим соками, заправляють майонезом.

◎ Телятина варена або смажена — 20,
окорок — 20, огірки солоні — 15,
лосось (консерви) — 15,
сік лимонний — 5,
сік гранатовий — 5, майонез — 10.
В и х і д — 90.

Салат-коктейль з язика. Варений язик і маринований червоний перець нарізують соломкою, викладають у вазочку, додають зелений консервований горошок, заправляють майонезом і вершками. Зверху посипають подрібненим кропом.

◎ Язик варений — 35, перець
червоний маринований — 15,
горошок зелений
консервований — 10,
майонез — 10, вершки — 15,
кріп (зелень) — 0,5,
спеції за смаком.
В и х і д — 85.

Салат-коктейль з печінки і буряків. Смажену печінку і варені буряки нарізують соломкою або дрібними кубиками. Горіхи подрібнюють.
Підготовлені продукти викладають шарами в креманку, заправляють сумішшю олії, лимонного соку і розтертого з сіллю часнику.

◎ Печінка смажена — 35, буряки
варені — 20, горіхи волоські — 20,
олія — 10, сік лимонний — 5,
часник (на кінчику ножа),
сіль за смаком.
В и х і д — 90.

Салат-коктейль з вареної ковбаси, яйця і редиски. Варену ковбасу нарізують соломкою, редиску — кружальцями, зварене круто яйце подрібнюють на тертці з великими отворами.

Підготовлені продукти викладають у вазочку шарами, посипають дрібно нарізаним шпинатом і заливають маринадом з лимонного соку, олії, соусу Кетчуп, солі, меленого чорного перцю і розтертого часнику.

◎ Ковбаса варена — 20, яйце — 20, редиска — 20, сік лимонний — 5, олія — 5, соус Кетчуп — 10, шпинат — 1, сіль, чорний мелений перець, часник розтертий (на кінчику ножа).
Вихід — 80.

Салат-коктейль сирний. Сир натирають на тертці з великими отворами. Підготовлені яблука і варену моркву нарізують дрібними кубиками.
У вазочку викладають листя салату, на них шарами підготовлені продукти. Заправляють сметаною і збитими вершками. Зверху посипають подрібненими горіхами.

◎ Сир твердий — 25, яблука (без шкірочки і насіння) — 15, морква варена — 15, горіхи волоські — 15, сметана — 15, вершки 30 %-ї жирності — 15, спеції за смаком.
Вихід — 100.

Салат-коктейль по-швейцарському. Твердий сир і ананаси нарізують дрібними кубиками, горіхи подрібнюють.
В креманку викладають листя салату, на них шарами підготовлені продукти. Заправляють сіллю, сумішшю сметани і протертого через сито молочного сиру.

◎ Сир твердий — 25, ананаси — 25, горіхи волоські — 20, сир молочний — 10, сметана — 20, сіль за смаком.
Вихід — 100.

Салат-коктейль з сосисками. Сосиски варять, знімають оболонку, охолоджують, нарізують кружальцями. Ананаси нарізують кубиками. Підготовлені продукти викладають у вазочку, додають моркву, натерту на тертці з великими отворами, сіль, спеції і заливають майонезом.

◎ Сосиски — 35, ананаси — 30, морква — 10, майонез — 20, сіль, спеції за смаком.
Вихід — 95.

Салат-коктейль яєчний. Зварені круто яйця, солоні огірки, ріпчасту цибулю шаткують тонкою соломкою, заправляють майонезом з гірчицею, викладають у фужер або вазочку і оформляють зеленню, тертим яєчним жовтком.

◎ Яйця — 30, солоні огірки (без шкірочки і насіння) — 10, цибуля ріпчаста — 10, гірчиця — 5, майонез — 30, зелень.
Вихід — 85.

Салат-коктейль з цвітної капусти і ковбаси. Цвітну капусту розбирають на маленькі суцвіття, варять у підсоленій воді до готовності, відціджують, охолоджують.
Напівкопчену ковбасу або шинку нарізують дрібними кубиками, круто зварені яйця — кружальцями.
Підготовлені продукти змішують, заправляють соусом, викладають у фужер або вазочку, прикрашають.
Приготування соусу: кефір, майонез змішують, додають сіль, мелений чорний перець, посічену зелень петрушки, перемішують.

◎ Капуста цвітна варена — 20, ковбаса напівкопчена або шинка — 20, яйця — 10, кефір — 15, майонез — 15, петрушка (зелень), сіль, перець чорний мелений за смаком.
Вихід — 80.

Салат-коктейль з шинки і сиру. Шинку, сир, свіжі огірки і круто зварені яйця нарізують соломкою або дрібними кубиками, або скибочками.
Підготовлені продукти викладають у фужер або вазочку, заправляють сіл-

лю, меленим чорним перцем і майонезом. Оформляють шматочками маринованого червоного перцю, листям зеленого салату.

◎ Сир твердий — 15, шинка — 15, огірки свіжі — 15, яйця — 10, майонез — 20, зелений салат — 5, перець солодкий червоний маринований — 5, сіль, перець чорний мелений за смаком.
Вихід — 85.

Салат-коктейль Томатний. Свіжі томати обдають окропом, знімають шкірочку і нарізують дрібними кубиками, маринують у суміші олії, соусу Південний, яблучного оцту, солі, цукру, чорного меленого перцю і нашаткованого солодкого червоного перцю протягом 2 год. У фужер кладуть нарізану зелень кропу, цибулі-порей, на неї — мариновані томати, заливають сумішшю кефіру або простокваші з томатним соком і посипають зеленню петрушки.
До цього салату окремо в склянці подають охолоджений томатний сік, заправлений сіллю, меленим чорним перцем, цукром, соусом Південний, тертим часником.

◎ Томати свіжі — 50,
сік томатний — 10,
кефір або простокваша — 10,
петрушка (зелень) — 1,
кріп (зелень) — 1, цукор — 5,
олія — 5, оцет яблучний — 5,
перець червоний солодкий — 10,
цибуля-порей — 3,
соус Південний — 10, сіль, перець чорний мелений за смаком.
Для соку: сік томатний — 100, сіль, цукор, перець чорний мелений, соус Південний, часник за смаком.
Вихід — 100/100.

Салат-коктейль з маринованим перцем. Червоний маринований перець (без насіння) і варену моркву нарізують соломкою, свіжі томати — дрібно. Підготовлені продукти викладають у фужер або вазочку шарами, додають консервований зелений горошок і заправляють сумішшю з олії, лимонного і гранатового соку.

◎ Перець червоний маринований — 20,
морква варена — 15,
томати свіжі — 20, горошок зелений консервований — 15,
олія — 10, сік лимонний — 5,
сік гранатовий — 5.
Вихід — 100.

Салат-коктейль Апетитний. Оброблені яблука (без шкірочки і насіння), моркву, свіжі огірки шаткують тоненькою соломкою (в розрізі 1 × 1 мм) або дрібними кубиками, томати — кружальцями. Підготовлені продукти викладають у фужер або вазочку шарами, чергуючи яблука, моркву, огірки і томати. Заправляють сіллю, цукром, лимонним соком і сметаною, прикрашають кружальцями томатів, гілочками зелені петрушки.

◎ Морква — 20, яблука свіжі — 20,
огірки свіжі — 15,
томати свіжі — 15,
сік лимонний — 5, сметана — 15,
цукор — 10, петрушка (зелень),
сіль за смаком.
Вихід—100.

Салат-коктейль Строкатий. Оброблені свіжі огірки і томати нарізують дрібними кубиками або брусочками, цибулю-порей і червону редиску дрібно шаткують. Підготовлені продукти викладають у фужер або вазочку шарами, чергуючи овочі із зеленим горошком або червоним солодким перцем, заправляють майонезом, прикрашають яйцем, зеленню.

◎ Огірки свіжі — 20,
томати свіжі — 20, горошок зелений консервований або перець червоний солодкий — 10,
майонез — 10, цибуля-порей — 5,
редиска червона — 15, яйця — 10,
зелень.
Вихід — 90.

Салат-коктейль грибний. Варені печериці, ріпчасту цибулю дрібно січуть, змішують і додають лимонний сік. Качанний салат шаткують соломкою, петрушку (зелень) — подрібнюють.

У келих кладуть нарізаний соломкою качанний салат, на нього — печериці з цибулею, заливають сумішшю сметани і майонезу, посипають подрібненою зеленню, оформляють смужками перцю і зеленню петрушки.

◎ Печериці варені — 20,
цибуля ріпчаста — 10,
сік лимонний — 10,
салат качанний — 10, сметана — 10,
майонез — 10,
перець маринований — 5, зелень.
Вихід — 75.

Салат-коктейль з печерицями і горіхами. Качанний салат шаткують тонкою соломкою, варені печериці нарізують тонкими скибочками, волоські горіхи подрібнюють.

Підготовлені продукти викладають у фужер або вазочку і заливають сумішшю з олії, солі, меленого чорного перцю.

◎ Печериці варені — 30,
горіхи волоські — 20,
салат качанний — 10, олія — 20,
сіль, перець чорний мелений
за смаком.
Вихід — 80.

Салат-коктейль з овочів і фруктів. Оброблені моркву, селеру, свіжі огірки і яблука нарізують тонкою соломкою, томати — часточками. Сливи миють і видаляють кісточки.

Підготовлені продукти викладають у фужер або вазочку шарами, заправляють лимонним соком і сметаною, змішаною з цукровою пудрою.

◎ Морква — 15, селера — 10,
огірки свіжі — 10, яблука
(без насіння) — 10, сливи — 10,
томати свіжі — 15, сметана — 20,
цукрова пудра — 5,
сік лимонний — 5, зелень.
Вихід — 100.

Салат-коктейль овочевий. Моркву, буряки, картоплю і свіжі огірки нарізують соломкою. Овочі змішують, заправляють майонезом, викладають в креманку або фужер, прикрашають "ромашкою" з яйця і зеленню.

◎ Морква варена обчищена — 20,
буряки варені обчищені — 20,
картопля варена обчищена — 20,
огірки свіжі — 20, майонез — 30,
яйця — 10, петрушка (зелень)
або кріп — 2.
Вихід — 110.

Салат-коктейль фруктовий. Цей салат готують за двома варіантами.

І варіант. Обчищені апельсини, яблука, груші нарізують тонкими скибочками і змішують. Кладуть в салатник гіркою, збризкують вином, поливають соусом майонез фруктовим.

◎ Апельсини — 107, яблука — 86,
груші — 55, соус майонез
фруктовий — 35, Херес — 5.
Вихід — 285.

II варіант. Обчищені яблука нарізують соломкою, збризкують соком лимона. Родзинки перебирають, промивають, обшпарюють, охолоджують. Горіхи обчищають, подрібнюють, підсушують. Підготовлені продукти змішують, заправляють соком лимона з цукром, викладають в креманки, посипають горіхами, прикрашають лимоном.

◎ Яблука — 143, родзинки — 6,
цукор — 15, лимон — 35,7,
горіхи волоські — 17,7.
Вихід — 190.

Вінегрети — різновид салатів, до складу яких обов'язково входить червоний столовий буряк.

Вінегрет овочевий. Варені обчищені буряки, картоплю і моркву, обчищені солоні огірки без насіння нарізують скибочками, квашену капусту перебирають, віджимають від розсолу (якщо

вона кисла, то промивають у холодній воді, а потім подрібнюють), зелену цибулю нарізують завдовжки 1–1,5 см або ріпчасту — півкільцями. Підготовлені овочі змішують, заправляють сіллю, салатною заправою або олією.

У вінегрет можна покласти свіжі томати, консервований зелений горошок, варену квасолю (від 50 до 100 г), зменшивши масу квашеної капусти або солоних огірків.

Вінегрет викладають у посуд для подавання і прикрашають.

Крім того, вінегрет можна приготувати не лише з одних овочів. До нього можна додати інші продукти — солоні або мариновані гриби, чисте філе оселедця, кільку, рибу гарячого копчення, варену рибу, кальмари, морську капусту, варене м'ясо. Продукти нарізують тоненькими скибочками. Назва вінегрету залежатиме від назви додаткових продуктів, наприклад, Вінегрет з грибами, Вінегрет з рибою та ін.

◎ Картопля — 289, маса
вареної обчищеної картоплі — 210;
буряки — 191, маса варених
обчищених буряків — 150;
морква — 126, маса вареної
обчищеної моркви — 100;
огірки солоні — 150,
капуста квашена — 150, цибуля
зелена або цибуля ріпчаста — 150,
заправа салатна або олія — 100,
сіль — 30.
Вихід — 1000.

Вінегрет з оселедцем. Готовий Вінегрет овочевий кладуть в посуд для подавання, зверху — чисте філе оселедця, нарізане навскіс тоненькими шматочками.

◎ Вінегрет овочевий — 115,
оселедець (чисте філе) — 35.
Вихід — 150.

Вінегрет з грибами. Гриби відокремлюють від розсолу або маринаду і промивають. Великі гриби нарізують скибочками. Підготовлені гриби змішують з Вінегретом овочевим.

◎ Вінегрет овочевий — 120,
гриби солоні або мариновані — 30.
Вихід — 150.

Вимоги до якості салатів і вінегретів. Овочі мають форму нарізування відповідно до виду салату або вінегрету, форма нарізування зберігається. Готові салати або вінегрети викладають гіркою, оформляють. Зелень повинна бути свіжа. Колір властивий продуктам, які є в салаті. Консистенція варених овочів м'яка, сирих трохи хрустка. Для капустяних овочів консистенція тверда, хрустка, не допускається використання зелених листків.

§ 8. Закуски з овочів і грибів

Томати, фаршировані грибним салатом. Мариновані або солоні гриби тонко шаткують, додають нашатковану ріпчасту цибулю, подрібнюють круто зварені яйця, зелень петрушки, м'якоть томатів, заправляють олією, перемішують. Підготовлені для фарширування томати наповнюють салатом, посипають зеленню. Так само можна фарширувати томати рибним або м'ясним салатом.

◎ Томати свіжі — 120,
гриби мариновані або солоні — 20,
цибуля ріпчаста — 5, олія — 5,
яйця — 2, петрушка (зелень) — 2.
Вихід — 150.

Томати, фаршировані яйцем і цибулею. Підготовлені для фарширування томати посипають сіллю і перцем, заповнюють начинкою і поливають майонезом або сметаною з соусом Південний, посипають зеленню.

Приготування начинки: зварені круто яйця січуть, додають подрібнену м'якоть томатів і нашинковану зелену або ріпчасту цибулю, перемішують.

◎ Томати свіжі — 125, яйця — 30, цибуля зелена або ріпчаста — 30, майонез або сметана — 15, соус Південний — 3, перець чорний мелений — 1, зелень — 5. Вихід — 200.

Томати, фаршировані сирою морквою. Підготовлені до фарширування томати наповнюють начинкою, зверху посипають дрібно нарізаною зеленню кропу. *Приготування начинки:* сиру моркву натирають на тертці, додають м'якоть томатів, сметану, цукор, сіль, перемішують.

◎ Томати свіжі — 85, морква — 20, сметана — 20, цукор — 1, сіль — 1. Вихід — 125.

Томати, фаршировані пастою Океан. Підготовлені томати наповнюють начинкою і поливають майонезом.
Приготування начинки: пасту Океан припускають, охолоджують, додають дрібно нарізані зелену цибулю або кріп, м'якоть томатів, посічені яйця, сіль, мелений чорний перець, перемішують.

◎ Томати свіжі — 100, паста Океан — 18, маса припущеної пасти Океан — 15, яйця — 5, цибуля зелена — 10 або кріп — 10, майонез — 15, сіль — 3. Вихід — 145.

Томати, фаршировані шинкою. Підготовлені для фарширування томати наповнюють начинкою, викладають на змащену маслом сковороду, посипають сухарями, збризкують маслом і запікають. Подають як гарячу закуску.
Приготування начинки: шинку дрібно нарізують, додають подрібнені круто зварені яйця, сухий подрібнений пшеничний хліб, нарізану зелень петрушки, розтертий часник, сіль, перець, бульйон і перемішують.

◎ Томати свіжі — 150, хліб пшеничний — 15, яйця — 20, шинка — 40, часник — 0,2, петрушка (зелень) — 3, бульйон — 10, маса начинки — 85; сухарі пшеничні — 2, масло вершкове — 5. Вихід — 200.

Томати, фаршировані рибною начинкою. Підготовлені томати наповнюють рибною начинкою, посипають сухарями, збризкують маргарином і запікають 15–20 хв.
Приготування начинки: філе риби пропускають крізь м'ясорубку, додають припущений рис, пасеровану цибулю, дрібно нарізану м'якоть томатів, сіль, перець, перемішують.
Перед подаванням поливають сметанним соусом з томатом.
Подають як гарячу закуску.

◎ Томати свіжі — 150, тріска або окунь морський, щука (крім морської) — 30, з напівфабрикатів: тріска або щука, окунь морський — 30; з філе промислового виробництва: щука або тріска — 30; рис — 11, цибуля ріпчаста — 20, маргарин столовий — 10, сухарі пшеничні — 5, маса напівфабрикату — 225; маса готових томатів — 200; соус — 50, сіль, перець чорний мелений за смаком. Вихід — 250.

Огірки, фаршировані салатом. Підготовлені для фарширування огірки у вигляді човника, кошика, циліндра наповнюють м'ясним, рибним або грибним салатом, заправляють сіллю і прикрашають.

◎ Огірки свіжі — 100, салат м'ясний (рибний, грибний) — 60, сіль — 3. Вихід — 160.

Закуска овочева на шпажці (гаряча). На металеву шпажку нанизують, чергуючи, різні продукти: часточки або половинки обчищеної сирої картоплі, кільця цибулі, невеликі томати, солодкий перець, шматочки сосисок, загорнуті

трубочкою, скибочки сала. Овочі можна змастити олією. Шпажки ставлять у дуже гарячу жарову шафу або електрогриль і смажать до зарум'янення продуктів.

Перед подаванням шпажки встромлюють в яблуко.

Морква, тушкована з солодким перцем. Нарізані скибочками моркву, солодкий перець і шатковану ріпчасту цибулю змішують, злегка підсмажують, додають томатне пюре, трохи бульйону або води і тушкують до готовності, потім охолоджують.

Перед подаванням оформляють зеленню.

◎ Морква — 660,
перець солодкий — 200, цибуля ріпчаста — 200,
томатне пюре — 100, олія — 100.
Вихід — 1000.

Меживо з баклажанів. Баклажани промивають, нарізують кружальцями або скибочками, солять і залишають на 10–15 хв для видалення гіркоти, промивають, обсушують, посипають перцем і обсмажують з обох боків до утворення рум'яної кірочки. Ріпчасту цибулю шаткують соломкою, підсмажують і кладуть у сотейник, перемішуючи з підготовленими баклажанами. Томати промивають, нарізують, злегка обсмажують, протирають крізь сито або друшляк, додають оцет, цукор, перець, сіль, трохи бульйону, перемішують, заливають баклажани з цибулею і тушкують до готовності (близько 15 хв), потім охолоджують.

Перед подаванням меживо викладають у салатник або на тарілку гіркою, посипають подрібненою зеленню.

◎ Баклажани — 811, олія — 100,
цибуля ріпчаста — 300,
томати свіжі — 302,
оцет 9 %-й — 20, цукор — 20,
перець чорний мелений,
сіль за смаком.
Вихід — 1000.

Ікра з цибулі. Цибулю і солодкий перець дрібно нарізують, моркву натирають на тертці. Моркву пасерують на олії, додають цибулю, солодкий перець, томатне пюре і тушкують до готовності. Наприкінці тушкування ікру заправляють сіллю й оцтом, охолоджують.

Перед подаванням ікру викладають у салатник гіркою і посипають подрібненою зеленню.

◎ Цибуля ріпчаста — 910,
морква — 200,
перець солодкий — 75,
томатне пюре — 250, олія — 200,
оцет 9 %-й — 20, сіль за смаком.
Вихід — 1000.

Ікра з баклажанів і яблук. Баклажани миють, печуть у жаровій шафі до готовності, охолоджують, обчищають від шкірочки, м'якоть дрібно січуть, підсмажують. Яблука припускають і протирають. Ріпчасту цибулю дрібно січуть і пасерують. Підготовлені продукти змішують, заправляють сіллю, цукром, перцем, оцтом і тушкують до загустіння, періодично помішуючи, потім охолоджують.

Перед подаванням ікру викладають у салатник або на тарілку гіркою, посипають подрібненою зеленню.

◎ Баклажани — 1247,
маса печених баклажанів — 910;
яблука свіжі
(без шкірочки і насіння) — 200,
цибуля ріпчаста — 200, олія — 56,
оцет 9 %-й — 10, цукор — 20,
перець чорний мелений,
сіль за смаком.
Вихід — 1000.

Ікра бурякова з морквою. Буряки і моркву пропускають крізь м'ясорубку, кладуть у сотейник, додають сіль, тушкують на помірному вогні, часто помішуючи, до готовності. Потім додають сіль, перець, пасеровану з томатним пюре ріпчасту цибулю, трохи води, тушкують ще 5 хв і охолоджують.

Перед подаванням ікру кладуть у салатник або на тарілку гіркою і посипають подрібненою зеленню.

◎ Буряки — 700, морква — 300, олія — 130, томатне пюре — 63, цибуля ріпчаста — 75, перець чорний мелений, сіль за смаком.
В и х і д — 1000.

Ікра з гарбуза. Підготовлений гарбуз нарізують скибочками, додають натерту на тертці моркву і припускають на олії до готовності. Масу охолоджують, протирають, додають пасеровану дрібно посічену ріпчасту цибулю з томатним пюре, тушкують до загустіння. Наприкінці тушкування додають сіль, цукор і охолоджують. Перед подаванням ікру кладуть у салатник або на тарілку гіркою і посипають подрібненою зеленню.

◎ Гарбуз (без шкірочки і насіння) — 1374, морква — 200, цибуля ріпчаста — 300, томатне пюре — 100, олія — 100, цукор — 20, сіль за смаком.
В и х і д — 1000.

Ікра з кабачків. Кабачки миють, обчищають, нарізують кружальцями або скибочками, обсмажують на олії або печуть у жаровій шафі, кладуть у сотейник, додають пасеровану ріпчасту цибулю з томатним пюре, солять і тушкують до готовності, періодично помішуючи. Масу охолоджують, пропускають крізь м'ясорубку, тушкують до загустіння, охолоджують і заправляють оцтом, олією, перцем, подрібненим часником (часник можна не додавати).
Перед подаванням ікру викладають у салатник гіркою і посипають подрібненою зеленню.

◎ Кабачки — 1354, маса готових кабачків — 880; цибуля ріпчаста — 120, томатне пюре — 110, олія — 50, оцет 3 %-й — 30 або 9 %-й — 10, часник — 6, перець чорний мелений — 0,2, сіль — 30.
В и х і д — 1000.

Ковбаса з овочів з лівером. Картоплю, моркву варять зі шкіркою до напівготовності, обчищають і нарізують кубиками. Печінку і легені варять. Легені нарізують кубиками, печінку пропускають крізь м'ясорубку. Підготовлені продукти змішують, додають пасеровану ріпчасту цибулю, консервований зелений горошок, заправляють товченим часником. Масою заповнюють кишкову оболонку. Ковбасу кладуть в окріп, варять 5—10 хв, а потім смажать у жаровій шафі.

◎ Картопля — 619, маса вареної картоплі — 450; морква — 126, маса вареної моркви — 100; легені — 278, маса варених легенів — 200; печінка свиняча — 221, маса вареної печінки — 150; горошок зелений консервований — 50, цибуля ріпчаста — 84, олія — 60, часник — 30, кишки тонкі — 150 см/40, маса напівфабрикату — 1062; жир тваринний топлений харчовий — 30.
В и х і д — 1000.

Ковбаса картопляна. Оброблену сиру картоплю труть на тертці так само, як для дерунів, додають незбиране молоко, яйця, 2/3 кількості дрібно посіченої ріпчастої цибулі і перемішують, додають 1/3 частину сала шпик, нарізаного дрібними кубиками, перець, перемішують.
Готовою масою наповнюють тонкі кишки, перев'язують їх через кожні 6—7 см. Ковбасу спочатку варять на слабкому вогні, потім підсмажують на салі. Подають зі шкварками і цибулею.

◎ Картопля — 1500, сало шпик — 100, молоко незбиране — 100, яйця — 40, цибуля ріпчаста — 150, сіль, перець чорний мелений за смаком.
В и х і д — 1000.

Гриби мариновані або солоні з цибулею. Гриби виймають з маринаду, великі розрізують на дві — чотири частини, зелену цибулю шаткують, ріпчасту нарізують кільцями або півкільцями.
Перед подаванням гриби заправляють олією, посипають зеленою або ріпчастою цибулею.

◎ Гриби мариновані
або солоні — 810, цибуля зелена
або ріпчаста — 100, олія — 100.
Вихід — 1000.

Ікра грибна. Сушені гриби варять до готовності, охолоджують, пропускають крізь м'ясорубку. Ріпчасту цибулю шаткують, злегка пасерують на олії, додають гриби і смажать 10—15 хв, потім заправляють оцтом, спеціями і охолоджують.

◎ Гриби сушені — 100,
маса варених грибів — 200;
цибуля ріпчаста — 125, олія — 100,
оцет 3 %-й — 25 або 9 %-й — 8,3.
Вихід — 1000.

Вимоги до якості страв і закусок з овочів і грибів. Томати фаршировані, наповнені начинкою або салатом, запах приємний, смак у міру солоний, властивий продуктам, з яких приготовлено страву.
Тушковані овочі зберігають форму нарізування, смак і запах властиві продуктам, що входять до страви. Консистенція м'яка, соковита, колір від світло- до темно-коричневого.
Маса ікри однорідна, консистенція в'язка. Смак і запах властиві продуктам, з яких її готують. Колір світло-коричневий, для ікри з буряків — темно-вишневий.

§ 9. Закуски з риби

Для закусок використовують свіжу рибу і гастрономічні рибні продукти. Свіжу рибу розбирають, фаршируюτь (фото 16), припускають, варять і смажать.
Риба холодного копчення (порціями). Підготовлену рибу нарізують тоненькими скибочками (по дві-три на порцію), кладуть на блюдо або тарілку.
Закуску прикрашають часточкою лимона і зеленню.

◎ Балик осетровий
або севрюжачий — 75,
кети, чавичі — 75, або боковик:
севрюги — 75, білуги — 75,
горбуші — 75,
скумбрії далекосхідної — 75.
Вихід — 75.

Риба гарячого копчення (порціями). Рибу нарізують на порціонні шматочки без шкіри, кісток і хрящів.
Подають з гарніром із свіжих огірків, томатів, зеленого салату або із складним гарніром з варених овочів. Майонез або хрін подають окремо.

◎ Севрюга або осетер — 75,
окунь морський — 75,
сом (крім океанічного) — 75,
тріска — 75, гарнір — 50,
майонез або хрін — 30.
Вихід — 155.

Паштет з рибних консервів. З рибних консервів зливають рідину в окремий посуд, а рибу пропускають крізь м'ясорубку з паштетною решіткою. Ріпчасту цибулю дрібно нарізують, пасерують на вершковому маслі, змішують з вареними яйцями, рибною масою, пропускають двічі крізь м'ясорубку, додають масло вершкове і рідину, яка залишилась з консервів. Масу добре збивають, додають сіль, перець, перемішують, формують у вигляді батона і ставлять у холодне місце на 2—3 год. Охолоджений паштет нарізують, оформляють вершковим маслом. Використовують для приготування бутербродів і як холодну закуску.

◎ Консерви сайра (ставрида
або скумбрія) в маслі — 800,
цибуля ріпчаста — 140,
масло вершкове — 50,
маса пасерованої цибулі
з маслом — 100; яйця — 100,

масло вершкове — 20,
перець чорний мелений,
сіль за смаком.
Вихід — 1000.

Оселедець з цибулею. Чисте філе оселедця нарізують тоненькими шматочками, укладають в оселедницю, зверху прикрашають тоненькими кільцями ріпчастої або подрібненої зеленої цибулі, поливають салатною заправою.

◎ Оселедець (чисте філе) — 35,
цибуля ріпчаста або зелена — 30,
заправа салатна — 20.
Вихід — 85.

Оселедець по-українському. Оселедець вимочують, розбирають на чисте філе і нарізують на шматочки по 20 г (по два на порцію). Хрін і моркву нарізують тонкими скибочками.

Оселедець загортають рулетом, викладають, чергуючи з морквою, хріном, цибулею, заливають охолодженим маринадом і витримують 24 год на холоді.

Приготування маринаду. Воду кип'ятять, охолоджують, додають оцет, цукор, перець.

◎ Оселедець — 40, оцет 9 %-й — 0,1,
цукор — 0,5, цибуля ріпчаста — 10,
морква — 5, хрін — 5,
лавровий лист — 0,01,
перець чорний мелений — 0,02.
Вихід — 40/20.

Оселедець під "шубою". Оселедець розбирають на чисте філе і нарізують соломкою, кладуть у салатник, зверху шарами натерті або нарізані соломкою варені буряки, картоплю, моркву, обчищені яблука, ріпчасту цибулю, нарізану кільцями.

Всі продукти заливають майонезом, ставлять на 10—20 хв у холодне місце, оформляють маслинами і зеленню.

◎ Оселедець — 250, картопля — 210,
маса вареної обчищеної
картоплі — 150; буряки — 190,
маса варених обчищених
буряків — 150; морква — 190,
маса вареної обчищеної
моркви — 150; яблука свіжі
(без шкірочки і насіння) — 100,
цибуля ріпчаста — 100,
майонез — 200, маслини — 50,
зелень.
Вихід — 1000/50.

Оселедець у сметані. Оселедець розбирають на чисте філе, нарізують на три-чотири частини і викладають у салатник. Обчищені яблука натирають на тертці з великими отворами. Цибулю нарізують соломкою. Яблука й цибулю змішують, додають сметану, сіль, оцет і перемішують. Одержану суміш викладають на оселедець, зверху посипають подрібненою зеленню.

◎ Оселедець — 75,
цибуля ріпчаста — 8, яблука свіжі
(без шкірочки і серцевини) — 20,
сметана — 20, оцет 3 %-й — 3,
цукор — 1,5.
Вихід — 125.

Оселедець з квасолею. Філе оселедця дрібно нарізують, додають варену квасолю, дрібно нарізану ріпчасту або зелену цибулю, заправляють салатною заправою або майонезом.

◎ Оселедець — 285, квасоля — 238,
маса вареної квасолі — 500;
цибуля ріпчаста або зелена — 125,
заправа салатна або майонез — 100.
Вихід — 1000.

Оселедець у маринаді. Вимочений оселедець обчищають, розбирають на чисте філе і нарізують по три-чотири шматочки на порцію.

Приготування маринаду. Оцет розводять водою, кип'ятять, додають нарізані кружальцями цибулю, варену моркву, цукор, лавровий лист, запашний перець, гвоздику і знову кип'ятять.

Підготовлений оселедець кладуть у посуд, що не окислюється, і заливають охолодженим маринадом, олією і став-

лять у холодне місце на 3—4 год для маринування.

Подають оселедець разом з маринадом.

◎ Оселедець — 500;
для маринаду: морква — 100,
цибуля ріпчаста — 200,
оцет 9 %-й — 60, вода — 200,
цукор — 3, лавровий лист — 0,02,
гвоздика — 0,04,
перець запашний — 0,02;
маса маринаду — 500; олія — 60.
Вихід — 1000.

Оселедець фарширований. Вимочений оселедець обчищають, розбирають на чисте філе, ставлять у холодне місце. Затверділе філе злегка відбивають, на нього кладуть начинку з подрібненої сирої ріпчастої цибулі та вершкового масла і загортають у вигляді маленьких ковбасок.

Перед подаванням оселедець поливають майонезом, гарнірують огірками і прикрашають зеленню петрушки.

◎ Оселедець — 30,
масло вершкове — 5, цибуля
ріпчаста — 10, майонез — 15,
петрушка (зелень) — 2,
огірки свіжі — 40.
Вихід — 45/15/40.

Оселедець січений. Оселедець вимочують, розбирають на чисте філе, пропускають крізь м'ясорубку разом із замоченим у молоці або воді віджатим пшеничним хлібом, злегка пасерованою ріпчастою цибулею і свіжими яблуками. До маси додають розм'якшене вершкове масло, мелений перець, оцет, все добре розтирають до однорідної маси. Потім її викладають в оселедницю у вигляді оселедця (можна покласти також голову і хвіст) або довгастої гірки і ложкою, змоченою в олії, роблять візерунок, прикрашають яблуками, цибулею, вершковим маслом, зеленим салатом.

◎ Оселедець — 450,
хліб пшеничний — 140,
молоко або вода — 140,
цибуля ріпчаста — 120,
яблука свіжі — 120,
масло вершкове — 50,
оцет 3 %-й — 30,
перець чорний мелений — 1.
Вихід — 1000.

Асорті рибне (фото 17). До складу асорті слід включати не менш як три-чотири види рибних продуктів: відварну або смажену рибу, баликові вироби, малосолону рибу (сьомгу, лососину, кету), ікру (паюсну, зернисту, кетову), сардини, шпроти, кільку, рибу в томаті тощо. Не рекомендується використовувати продукти однакового кольору.

Нарізані тоненькими шматочками продукти викладають на овальне або кругле блюдо. Ікру можна покласти в маленькі корзиночки (тарталетки), випечені з листового тіста.

Навколо або збоку асорті кладуть гарнір: свіжі огірки і томати, зелений горошок, моркву, рибне желе. Гарнір не повинен закривати основний продукт. Страву прикрашають скибочкою лимона, зеленим салатом, зеленню петрушки.

◎ Сьомга солона — 25 або лосось
солоний — 25, севрюга — 34,
маса відвареної севрюги — 25;
кілька або шпроти — 25,
ікра паюсна або зерниста,
або кетова — 10, маса рибних
продуктів — 85; огірки свіжі — 15,
томати свіжі — 15, морква — 15,
горошок зелений
консервований — 15, желе — 7,
заправа салатна — 8,
маса гарніру — 75; лимон — 7.
Вихід — 165.

Короп з медом. Порціонні шматочки риби, нарізані з філе зі шкірою без кісток або з чистого філе, кладуть у сотейник в один ряд, додають гарячу воду або бульйон, солять, кладуть ріпчасту цибулю, корінь петрушки, спеції і припускають 10—15 хв. Підготовлені родзинки (промиті й попередньо замочені) змішують з медом, кип'ятять, а потім

змішують з охолодженим желе. Припущені шматочки коропа оформляють скибочками лимона, варених яєць, зеленню, заливають желе і охолоджують.

> Короп — 61, цибуля ріпчаста — 2, петрушка (корінь) — 2,
> маса припущеного коропа — 50;
> лимон — 6, яйця — 5, желе — 100,
> мед — 3, родзинки — 2, зелень.
> Вихід — 150.

Риба заливна з гарніром. Заливні страви (приготування рибного желе див. § 4) готують з вареної риби з хрящовим скелетом і частикових порід (найчастіше з судака, сома), а також з фаршированої риби, крабів і варених кальмарів.

У разі масового приготування рибу з кістковим скелетом розбирають на філе без шкіри і кісток або на філе зі шкірою без кісток, нарізують на порціонні шматочки і варять.

Рибу з хрящовим скелетом варять великими шматками з шкірою і хрящами, які зачищають після варіння. Зварену рибу охолоджують і нарізують на порціонні шматочки.

У лотки наливають желе шаром 0,5 см, дають йому застигнути, на нього викладають підготовлені шматочки риби на відстані 3—4 см один від одного і від бортів. Кожний шматочок риби прикрашають зеленню петрушки, вареною морквою, огірками, лимоном. Овочі закріплюють на поверхні риби тоненьким шаром напівзастиглого желе і дають йому застигнути. Після цього наливають желе шаром 0,5 см над рибою і охолоджують (спочатку при кімнатній температурі, а потім у холодильній шафі при температурі 4—8 °С).

Застиглі шматочки риби вирізують ножем з гофрованим лезом, кладуть на блюдо овальної форми. Подають без гарніру або з гарніром, який розміщують поряд з рибою. Для гарніру використовують зелений салат, корнішони, мариновані або солоні огірки, стручковий перець. Окремо подають соус з хріну з оцтом або майонез.

Для обслуговування банкетів заливну рибу готують у формах. Для цього в порціонну форму наливають шар желе і дають йому застигнути, потім кладуть овочі для оформлення, на них шматочки риби, повністю заливають форму желе й охолоджують.

Перед подаванням форми із заливною рибою опускають на 3—5 с у гарячу воду, потім перевертають, злегка струшують і викладають на блюдо.

Рибу можна заливати безпосередньо в блюдах овальної форми порціонними шматочками, а також цілою або фаршировану. При цьому рибу нарізують упоперек на шматочки і викладають на блюдо. За допомогою кондитерського мішка її покривають тоненьким шаром напівзастиглого рибного желе, потім уздовж хребта прикрашають овочами.

> Осетер, севрюга або сом — 96,
> або кета — 91, маса вареної
> риби — 75; лимон — 5,
> петрушка (зелень) — 1,5;
> для желе: рибні відходи — 125,
> желатин — 5, морква — 2,5,
> цибуля ріпчаста — 2,5, петрушка
> (корінь) — 1,2, оцет 9 %-й — 1,8,
> яйця (білки) — 9, маса готового
> желе — 125; морква — 5,
> маса заливної риби — 200;
> гарнір — 50, соус з хріном
> або майонез — 25.
> Вихід — 275.

Риба відварна (фото 19). Рибу з хрящовим скелетом варять цілою або великими шматками, охолоджують і нарізують на порціонні шматочки.

Рибу з кістковим скелетом (сома, судака, ставриду) розбирають на філе з шкірою без кісток, нарізують на порціонні шматочки, варять і охолоджують. Порціонні шматочки риби викладають на блюдо овальної форми чи на дзеркало, навколо розміщують гарнір з ва-

реної моркви, нарізаної дрібними кубиками, салату з червоноголової капусти, солоних або маринованих огірків, солодкого стручкового перцю, часточок свіжих томатів, зеленого горошку, прикрашають лимоном, зеленню, креветками, калиною, вершковим маслом. Окремо подають соус з хріну.

◎ Осетер або севрюга, судак,
сом — 96, ставрида океанічна — 91,
маса вареної риби — 75;
гарнір — 75, соус з хріну — 25.
В и х і д — 175.

Риба смажена під маринадом. Для приготування цієї закуски використовують різну рибу. Залежно від виду її розбирають на філе з шкірою без кісток, на філе з шкірою і реберними кістками або на кругляки (камбала, навага, льодяна). Порціонні шматочки риби панірують у пшеничному борошні, обсмажують на олії, доводять до готовності в жаровій шафі. Рибу кладуть у салатник або на тарілку і заливають маринадом.

Перед подаванням рибу посипають подрібненою зеленою цибулею або зеленню петрушки.

◎ Окунь морський — 89
або навага далекосхідна — 90,
борошно пшеничне — 5, олія — 5,
маса смаженої риби — 75;
маринад — 75, цибуля зелена
або петрушка (зелень) — 10.
В и х і д — 160.

Риба, запечена в раковинах. Для приготування закуски використовують осетра, лосося, судака, палтуса.

Філе сирої риби нарізують скибочками і припускають в рідкому паровому соусі з додаванням вершкового масла або маргарину, печериць або відвару з них.

Підготовлену рибу перекладають гіркою в змащені раковини (кокільниці), оформляють вареними печерицями, раковими шийками або крабами, заливають молочним соусом середньої густини, посипають тертим сиром, збризкують маслом і запікають до утворення на поверхні рум'яної кірочки.

Відпускають в раковинах по дві на порцію на закусочних тарілках, покритих вирізаними паперовими серветками.

◎ Філе риби — 125, масло вершкове
або маргарин — 7, печериці — 15,
краби або ракові шийки — 10,
сир твердий — 5, соус паровий — 25,
соус молочний — 100.
В и х і д — 200.
Норма продуктів дається
на дві раковини (кокільниці).

Устриці. Це делікатесна закуска. Устриці багаті на жири, вітаміни В і С, мінеральні солі. Їх можна зберігати живими до 15 днів при температурі до 10 °С. Перед подаванням на стіл за 5—10 хв раковини їх обливають в холодній воді, відкривають раковину з потовщеного боку, залишивши устрицю на дні раковини. Потім раковини опускають в холодну підсолену воду з льодом. На блюдо кладуть шматочки наколеного льоду, на нього раковини і скибочки лимона. До устриць можна подати скибочку житнього хліба, намащеного маслом, сир, оцет, чорний перець. Устриці слід ковтати не жуючи, до них подають сухе біле вино або напівсухе шампанське.

◎ Устриці — 7 шт., лимон — 72.
В и х і д — 7 шт. + 72.

Раки варені. Використовують тільки живі раки з твердим панцирем, різних розмірів. Перед варінням їх миють у холодній воді.

У посуд наливають воду, додають сіль, чорний перець горошком, лавровий лист, дрібно нарізані моркву, корінь петрушки, зелень кропу, естрагону і доводять до кипіння. В окріп кладуть ретельно вимиті раки, посудину накривають кришкою і варять 12—15 хв з моменту закипання води. Потім витримують раки у відварі без кипіння 10—15 хв, щоб вони

набули приємного аромату. Перед подаванням варені раки викладають на закусочну тарілку.

◎ Раки — 10 шт., морква — 12,
кріп — 14,
петрушка (корінь) — 14,
естрагон (зелень) — 5, сіль — 30,
перець чорний горошком — 0,1,
лавровий лист — 0,1.
Вихід — 10 шт.

Раки в пиві або хлібному квасі. Використовують тільки живі раки з твердим панцирем, різних розмірів. Перед варінням їх миють в холодній воді. В пиво або квас додають сіль і доводять до кипіння. Потім кладуть підготовлені раки і варять 12—15 хв. Зварені раки залишають у відварі на 10—15 хв, щоб вони набули приємного аромату.

◎ Раки — 10 шт., сіль — 20,
пиво або квас — 500.
Вихід — 10 шт.

Червона ікра з оселедця. Оселедець розбирають на чисте філе і пропускають крізь м'ясорубку два рази, а варену моркву і плавлений сир — один раз. Вершкове масло розм'якшують. Всі підготовлені продукти змішують. Готову ікру подають на скибочці хліба.

◎ Оселедець — 300,
плавлений сир Дружба — 2 шт.,
морква варена обчищена — 200,
масло вершкове — 100.
Вихід — 1000.

Ковбаса з риби. Чисте філе риби пропускають крізь м'ясорубку разом із замоченим у воді пшеничним хлібом, заправляють сіллю і перцем за смаком, пасерованою цибулею і добре перемішують. Готовою масою наповнюють кишкову оболонку, перев'язують у вигляді невеликих ковбасок і варять 25—30 хв, після чого смажать у жаровій шафі.

Подають у гарячому і холодному вигляді.

◎ Судак або щука
(крім морської), сом, тріска,
окунь морський — 800,
хліб пшеничний — 160,
вода — 130, цибуля ріпчаста — 160,
олія — 20, кишки тонкі — 150/40,
маса напівфабрикату — 1200;
жир тваринний топлений
харчовий — 30.
Вихід — 1000.

Закуска українська. Вимочений оселедець розбирають на чисте філе і нарізують маленькими шматочками. Варений язик, окіст або рулет, ковбасу нарізують скибочками. Для овочевого салату варені й обчищені картоплю і моркву, обчищені солоні огірки нарізують дрібними кубиками і заправляють майонезом.

Перед подаванням оселедець і м'ясні продукти подають по два-три шматочки на порцію, поряд викладають овочевий салат, часточки яйця, свіжі або мариновані томати, огірки і фрукти, прикрашають зеленню.

◎ Оселедець (чисте філе) — 80,
язик — 120, окіст — 80, рулет — 70,
ковбаса напівкопчена — 100,
картопля — 83, морква — 50,
огірки солоні — 50, майонез — 40,
яйця — 108, томати свіжі — 100
або мариновані — 100,
огірки свіжі або мариновані — 100,
сливи або яблука,
груші мариновані — 150.
Вихід — 1000.

Вимоги до якості рибних закусок. У рибних холодних закусок скибочки риби акуратно нарізані, зачищені від шкіри і кісток; колір відповідає виду риби; для заливної риби желе пружне, прозоре, смак концентрованого рибного бульйону з ароматом спецій, шар його не більше ніж 0,5—0,7 см.

Консистенція риби щільна, желе ніжне. Для страви Риба під маринадом шматочки риби рівні, добре просочені маринадом. Смак маринаду гострий,

кисло-солодкий, із запахом спецій, овочів і томату. Колір темно-червоний.

Рибу заливну зберігають при температурі 4–6 °С не більше 12 год, фаршировану — до 48 год, рибні холодні страви з гарнірами — не більше 30 хв, оселедець січений — не більше 24 год.

§ 10. Закуски з м'яса

Свинина смажена, шпигована часником (фото 18). Тазостегнову частину свинини шпигують часником, натирають сіллю, перцем і смажать до готовності у жаровій шафі, поливаючи соком і жиром, що виділяються під час смаження. Потім охолоджують і нарізують тоненькими скибочками упоперек волокон.

Перед подаванням свинину кладуть на блюдо, поряд — свіжі томати й огірки.

◎ Свинина
(тазостегнова частина) — 74,
часник — 1, жир тваринний
топлений харчовий — 2,
маса смаженої свинини — 50;
томати свіжі — 25,
огірки свіжі — 25.
В и х і д — 100.

Сало варене, шпиговане часником. Сало шпигують часником і варять протягом однієї години, наприкінці варіння додають чорний перець горошком. Готове сало охолоджують і нарізують на порції по 30–50 г.

Подають із соусом з хріну.

◎ Сало шпик — 1190, часник — 20,
перець чорний горошком — 0,1,
соус з хріном — 50.
В и х і д — 1000.

Рулет делікатесний з курки (фото 20). У оброблених курей знімають шкіру, філе, м'якоть. Філе зачищають і відбивають, заправляють сіллю і перцем. М'якоть подрібнюють, додають сіль, перець і перемішують.

Приготування омлету з начинкою. Сирі яйця, молоко, сіль ретельно змішують, злегка збивають, виливають на сковороду з маргарином і смажать. Для начинки печінку варять, подрібнюють і заправляють сіллю, перцем, додають дрібно нарізану зелень петрушки. Начинку кладуть на середину готового омлету і згортають у вигляді рулету.

На зняту з курей шкіру кладуть відбите філе, рівномірно розподіляють подрібнену м'якоть, на середину викладають омлет, фарширований печінкою, загортають у вигляді рулету, потім загортають в марлю і перев'язують шпагатом.

Підготовлений рулет кладуть в сотейник, заливають на 1/3 об'єму бульйоном з курячих кісток і припускають протягом 1–1,5 год, охолоджують, знімають марлю, обсмажують з усіх боків і кладуть під легкий гніт.

Рулет нарізують по два-три шматочки на порцію, подають з маринованими плодами або ягодами. Окремо можна подати соус майонез.

◎ Кури — 770;
для омлету з начинкою:
яйця — 400, молоко — 150,
маргарин столовий — 30,
печінка куряча — 150,
петрушка (зелень) — 10,
маса готового омлету — 650;
маса напівфабрикату — 1420;
жир тваринний топлений
харчовий — 30; сіль, перець
чорний мелений за смаком, гарнір:
сливи мариновані — 500,
яблука мариновані — 500.
В и х і д — 1000/1000.

Завиванець Ялтинський. На зачищений, посипаний сіллю і перцем пружок кладуть сало, натерте часником і нарізане брусочками. М'ясо з салом згортають у вигляді рулету, перев'язують шпагатом і припускають разом з овочами до готовності, наприкінці припускання додають лавровий лист. Готовий завиванець охолоджують і порціонують.

Подають разом з припущеними овочами.

Яловичина (пружок) — 1320,
сало шпик — 140, часник — 10,
маса напівфабрикату — 1470;
цибуля ріпчаста — 35,
морква — 35,
петрушка (корінь) — 20,
лавровий лист — 0,1.
Вихід — 1000.

Завиванець по-гуцульському. Телятину відбивають, солять, посипають перцем. На підготовлене м'ясо кладуть начинку, на неї круто зварені яйця і загортають у вигляді рулету. Потім загортають у серветку або пергамент, перев'язують, кладуть у киплячу воду і варять при слабкому кипінні 2 год, охолоджують, кладуть під гніт, порціонують і подають із свіжими або маринованими овочами. *Приготування начинки:* свинину пропускають крізь м'ясорубку, додають тертий сир і знову пропускають крізь м'ясорубку, додають сирі яйця, часник, спеції і добре перемішують.

Телятина (лопаткова частина, грудинка) — 1060, яйця — 40,
сир твердий — 55, часник — 9,
свинина (котлетне м'ясо) — 330,
маса начинки — 430; яйця — 40,
маса напівфабрикату — 1500;
цибуля ріпчаста — 35,
морква — 35,
петрушка (корінь) — 20.
Вихід — 1000.

Ковбик з головизною. Підготовлені свинячі голови розрубують, заливають водою і варять при слабкому кипінні 6 год. Потім голови виймають, відділяють м'якоть, дрібно нарізують її, заправляють посіченим часником, перцем і сіллю.

Оброблений шлунок наповнюють начинкою, зашивають і варять у підсоленій воді з овочами 3 год. Варений шлунок охолоджують під легким гнітом, нарізують на порції по 50—100 г.

Подають із соусом з хріну.

Шлунок свинячий — 642,
голови свинячі — 1460,
часник — 20,
маса напівфабрикату — 1290;
цибуля ріпчаста — 35,
морква — 35,
петрушка (корінь) — 20,
соус з хріну — 200.
Вихід — 1000/200.

Ковбик з гречаною кашею. Для начинки варять розсипчасту кашу і заправляють салом, підсмаженим з цибулею. Далі процес приготування такий самий, як і для ковбика з головизною. Можна готувати з пшоном.

Шлунок свинячий — 427,
крупа гречана — 300,
маса вареної гречки — 630;
цибуля ріпчаста — 50,
сало шпик — 150, маса
пасерованої цибулі з салом — 150;
маса напівфабрикату — 1200;
цибуля ріпчаста — 35,
морква — 35,
петрушка (корінь) — 20.
Вихід — 1000.

Ковбаса з печінки з крупою. Зварену розсипчасту гречану, перлову, рисову, пшоняну кашу заправляють пасерованою цибулею, додають нарізану дрібними кубиками або пропущену крізь м'ясорубку з великими отворами печінку, сало, сіль, перець. Масою наповнюють підготовлену кишкову оболонку. Напівфабрикат варять, а потім смажать у жаровій шафі.

Ковбасу подають гарячою або холодною.

Печінка яловича або свиняча — 200,
крупа гречана — 238
(перлова — 167, рис — 179,
пшоно — 200), сало шпик — 200,
цибуля ріпчаста — 70, жир
тваринний топлений харчовий — 10,
маса пасерованої цибулі — 35;
кишка товстостінна
середня — 80 см/120,
маса напівфабрикату — 1055;
жир тваринний топлений
харчовий — 30.
Вихід — 1000.

Ковбаса Домашня (фото 21). М'ясо свинини і половину норми сала нарізують дрібними шматочками, а решту пропускають крізь м'ясорубку. У фарш кладуть розтертий або дрібно посічений часник, мелений гіркий перець і солять. Потім усе добре перемішують, начиняють кишки і ставлять у холодильну шафу або на лід на 5–6 год, щоб м'ясо рівномірніше просолилось. Потім ковбасу смажать у жаровій шафі. Перед смаженням її в кількох місцях проколюють, щоб запобігти утворенню тріщин. Ковбасу можна також зварити і для тривалого зберігання залити в емальованому або керамічному посуді смальцем.

На стіл ковбасу подають гарячою або холодною по 100 г на порцію з соусом з хріну.

◎ Свинина (лопаткова частина, котлетне м'ясо) — 1165,
сало — 400, часник — 23,
кишки тонкі — 100 см/17,
маса напівфабрикату — 1600.
В и х і д — 1000.

Асорті м'ясне (фото 22). Для його приготування використовують три-чотири види м'ясних продуктів. Відварені, смажені м'ясопродукти, копченості, ковбасу, які нарізують тоненькими скибочками по два-три на порцію кожного виду, кладуть на кругле або овальне блюдо, збоку гарнір з трьох-чотирьох видів овочів букетами. Для гарніру використовують нарізані кубиками варену моркву, картоплю, свіжі або солоні огірки, салат з червоноголової капусти, зелений салат, часточки або кружальця томатів. До складу асорті можна включити заванці, фаршировану курку тощо.

Окремо в соуснику подають соус з хріну або майонез з корнішонами.

◎ Яловичина — 40
або телятина — 39, язик яловичий або свинячий — 42,
окіст копчено-варений — 25,
маса варених м'ясних продуктів — 75; гарнір — 50,
соус — 15.
В и х і д — 140.

М'ясо або язик, або порося заливні. Варене м'ясо або язик, або смажену телятину нарізують порціонними шматочками (приготування м'ясного желе див. § 4). Варене порося розрубують на порції. У лоток наливають желе шаром 0,5 см, дають йому застигнути, кладуть підготовлені шматочки м'ясного продукту. Кожний шматочок прикрашають зеленню петрушки, карбованою морквою, свіжими огірками. Потім обережно заливають охолодженим м'ясним желе і дають йому застигнути. Після цього заливають рештою желе так, щоб шар його над продуктами становив 0,5 см, і ставлять у холодильну шафу.

Перед подаванням нарізують ножем з гофрованим лезом. Можна подавати з гарніром — свіжими або солоними огірками, томатами, салатом з червоноголової капусти та іншими овочами, які поливають салатною заправою. Окремо подають соус з хріну з оцтом.

◎ Язик яловичий — 126
або баранячий, або свинячий — 127,
маса вареного язика — 75;
морква — 3, петрушка (зелень) — 3;
для желе: кістки харчові (яловичі) — 125,
маса бульйону — 125;
желатин — 5, морква — 2,5,
цибуля ріпчаста — 2,5, петрушка (корінь) — 1,2, оцет 3 %-й — 2,
яйця (білок) — 9,
лавровий лист — 0,04,
маса желе — 125.
В и х і д — 200.

Холодець по-домашньому. Оброблений путовий яловичий склад заливають холодною водою (на 1 кг м'ясних продуктів 1,5–2 л води) і варять при слабкому кипінні 5–6 год, періодично знімаючи жир. Підготовлене м'ясо курки додають через 2,5–3 год.

За одну годину до закінчення варіння кладуть підпечені овочі. Із зварених м'ясних продуктів видаляють кістки, хрящі, сухожилки. М'якоть дрібно ріжуть, з'єднують з проціидженим бульйоном, солять, додають перець горошком, лавровий лист, доводять до кипіння (для стерилізації), наприкінці додають розтертий часник. Холодець розливають у тарілки або форми і залишають для застигання. Відпускають по 100 г на порцію з соусом з хріну.

Кури I або II категорії — 53,
путовий склад яловичини — 44,
морква — 3, петрушка (корінь) — 2,
цибуля ріпчаста — 3, сіль — 2,
часник — 4, лавровий лист — 0,02,
перець чорний горошком — 0,05,
маса готового холодцю — 100;
соус із хріну — 20.
Вихід — 100/20.

Паштет з печінки. Сало шпик дрібно нарізують і злегка обсмажують, щоб витопився жир, додають дрібно нарізані моркву, цибулю, пасерують їх до розм'якшення, кладуть нарізану невеликими шматочками печінку, обсмажують її, додають бульйон або воду, сіль, перець за смаком, лавровий лист і тушкують 10 хв до готовності. Суміш охолоджують, видаляють лавровий лист і двічі пропускають крізь м'ясорубку з решіткою з невеликими отворами, додають молоко або бульйон, частину розм'якшеного вершкового масла, добре прогрівають, перемішують, охолоджують. Паштет формують у вигляді батона, бруска, їжачка або надають іншої форми, прикрашають вареним яйцем, вершковим маслом (за допомогою кондитерського мішка). Можна нанести сітку з охолодженого соусу майонезу з додаванням м'ясного желе.

Печінка яловича або свиняча, бараняча, теляча — 1029,
масло вершкове — 75,
сало шпик — 100,
цибуля ріпчаста — 100,
морква — 74, яйця — 20,
молоко або бульйон — 50.
Вихід — 1000.

Кров'янка Галицька. Сало нарізують дрібними кубиками. Частину його (120 г) додають до начинки сирим, а на решті підсмажують подрібнену цибулю. Охолоджену розсипчасту гречану кашу змішують з кров'ю, підсмаженою цибулею, салом шпик, додають мелений перець, сіль. Цією начинкою наповнюють кишкову оболонку і обсмажують у жаровій шафі до готовності.
Кров'янку подають гарячою.

Кров харчова — 500,
крупа гречана — 168,
цибуля ріпчаста — 140,
сало шпик — 300, перець чорний мелений — 0,5, сіль — 22,
кишкова оболонка тонка — 60 см,
маса напівфабрикату — 1500.
Вихід — 1000.

Кров'янка по-домашньому. Розсипчасту гречану кашу змішують з харчовою кров'ю, додають смажену цибулю, сиру терту картоплю, сіль, перець, подрібнений часник. Підготовленою начинкою наповнюють кишкову оболонку. Кров'янку кладуть в окріп і варять 20—25 хв, потім смажать у жаровій шафі 30—35 хв до готовності.
Кров'янку подають гарячою.

Кров харчова — 700,
крупа гречана — 160,
цибуля ріпчаста — 84,
жир: для підсмажування цибулі — 80, для начинки — 120,
картопля — 50, сіль — 15,
часник — 10,
перець чорний мелений — 0,015,
кишкова оболонка тонка — 60 см,
маса напівфабрикату — 1335.
Вихід — 1000.

Ковбаса Чумацька. Відварені легені або варені свинячі голови і частину сала шпик пропускають крізь м'ясорубку,

додають смажену цибулю, відварений рис, сіль, перець мелений і добре перемішують.

Підготовленою начинкою наповнюють кишкову оболонку, кінці якої зав'язують ниткою. Ковбасу відварюють у підсоленій воді 15—20 хв, а потім запікають у жаровій шафі.

На стіл ковбасу подають гарячою.

Легені — 755 або голови
свинячі — 752, сало шпик — 350,
цибуля ріпчаста — 70,
жир для підсмажування цибулі
при використанні головизни — 20,
рис — 163, сіль — 15,
перець чорний мелений — 0,1,
кишкова оболонка товста — 1 шт.,
маса напівфабрикату — 1200.
Вихід — 1000.

Шийки курячі Любительські. Оброблені курячі шийки зав'язують з одного кінця, заповнюють начинкою, зав'язують другий кінець, обсмажують, кладуть у сотейник, заливають курячим бульйоном і тушкують. З готових шийок знімають нитки.

Приготування начинки: м'якоть курки і пасеровану ріпчасту цибулю пропускають крізь м'ясорубку, додають молоко, сіль, перець, перемішують і вибивають. До маси додають січені круто зварені яйця, дрібно нарізану тушковану печінку.

Перед подаванням прикрашають зеленню.

Шийки курячі — 100,
кури І категорії — 70, яйця — 5,
цибуля ріпчаста — 20,
печінка — 37,
маса тушкованої печінки — 25;
маргарин столовий — 10,
молоко — 10, сіль — 3,
перець чорний мелений — 0,05,
зелень — 2,
маса напівфабрикату — 230;
маргарин столовий — 10.
Вихід — 150.

Закуска Староукраїнська (фото 23). М'ясо свинини нарізують дрібними шматочками й обсмажують на салі шпик разом з цибулею. Наприкінці обсмажування додають червоний мелений перець, заливають невеликою кількістю бульйону і тушкують до готовності на слабкому вогні.

Одночасно готують овочеву закуску. Для цього оброблені стручки квасолі нарізують ромбиками, кладуть у сотейник, додають невелику кількість бульйону і припускають до готовності. На решті сала обсмажують томати без шкірочки і стручковий солодкий перець.

За 15 хв до закінчення тушкування м'яса додають овочеву закуску. Заправляють сметаною, кмином, часником, розтертим з сіллю, і дрібно нарізаною зеленню. Закуску можна приготувати в однопорціонних горщиках.

Закуску подають гарячою.

Квасоля стручкова — 68,
м'ясо свинини — 73,
томати свіжі — 10, перець стручковий солодкий — 26, цибуля
ріпчаста — 10, сало шпик — 10,
перець червоний мелений — 0,05,
перець чорний мелений — 0,005,
часник — 8, зелень — 2,
сметана — 20, кмин — 0,05.
Вихід — 150.

Закуска з шинки (гаряча). Шатковану цибулю підсмажують, додають нарізані скибочками шинку або рулет і варену картоплю, солять, посипають перцем і все обсмажують. Підготовлені продукти кладуть у змащену жиром порціонну сковороду, заливають сметаною або сметанним соусом з томатом, посипають меленими сухарями, збризкують жиром і запікають у жаровій шафі.

Подають закуску в порціонній сковороді гарячою.

Шинка (у формі) або окорок,
або рулет — 300, картопля — 549,
маса вареної обчищеної
картоплі — 400;
цибуля ріпчаста — 200,
жир тваринний топлений

харчовий — 25, сметана — 200
або соус сметанний
з томатом — 200,
сухарі пшеничні мелені — 20.
Вихід — 1000.

Рулет шинковий. Шинку і сир нарізують тонкими скибочками 1—2 мм завтовшки, укладають шарами на пергамент, загортають у вигляді рулету і ставлять у жарову шафу на 7—10 хв. Потім кладуть під гніт.

Перед подаванням рулет нарізують тонкими скибочками на порції і прикрашають зеленню.

◎ Шинка — 58, сир (твердий) — 57,
маса напівфабрикату — 115.
Вихід — 100.

Закуска з печінки. Варені печінку та яйця натирають на тертці з великими отворами або нарізують тонкою соломкою. Ріпчасту цибулю нарізують соломкою, пасерують. Усі продукти з'єднують, солять, посипають перцем, перемішують і заправляють соусом майонез. Закуску викладають гіркою і оформляють яйцем. Закуску можна готувати з додаванням твердого сиру, який натирають на тертці з великими отворами.

◎ Печінка яловича
або свиняча — 956, маса вареної
печінки — 650; яйця — 100,
цибуля ріпчаста — 200, олія — 30,
маса пасерованої цибулі — 100;
соус майонез — 150.
Вихід — 1000.

Корзиночки з начинкою з птиці або дичини. Гофровані формочки для корзиночок змащують маслом (2 г від норми), кладуть в них кружальця тіста 2—3 мм завтовшки, притискують їх до стінок і дна формочки, краї підрівнюють. Середину заповнюють начинкою, посипають тертим сиром, збризкують маслом (3 г від норми) і запікають у жаровій шафі 20—25 хв до утворення рум'яної кірочки при температурі 260—280 °С.

Приготування начинки: варене м'ясо курей або рябчика, куропатки змішують з вершковим маслом і курячим бульйоном (10 % від маси начинки) і 3—4 рази пропускають крізь м'ясорубку з решіткою з невеликими отворами. Потім до маси додають жовтки сирих яєць, сіль, розтертий в порошок мускатний горіх, вино, добре збивають, додають збиті яєчні білки, обережно перемішують.

Випечені корзиночки (по дві на порцію) з начинкою виймають з формочки, кладуть на закусочну тарілку з паперовою серветкою. Окремо подають соус червоний з вином.

◎ Тісто для корзиночок — 110;
для начинки: курка — 197
або рябчик,
або куропатка сіра — 139,
маса вареної м'якоті
(без шкіри) — 75;
масло вершкове — 20, яйця — 20,
вино Мадера — 10,
мускатний горіх — 0,05,
маса начинки — 125; сир — 10,
маса напівфабрикату — 245;
маса виробу — 200; соус — 75.
Вихід — 5 шт. по 40 г/15.

Волован з птицею або дичиною і грибами. Варене м'ясо птиці або дичини нарізують скибочками, заправляють соусом паровим або білим з яйцем, вершковим маслом, додають нарізані скибочками варені гриби, проварюють 5 хв і цією сумішшю перед подачею наповнюють волован (по дві на порцію). Зверху на волован кладуть випечену кришечку.

Перед подаванням волован кладуть на закусочну тарілку з вирізаною паперовою серветкою або в паперову серветку, складену у вигляді кишеньки.

◎ Курка — 131
або курча-бройлер — 130,
або індичка — 119, або фазан — 93,
маса вареної м'якоті без шкіри — 50;
маса соусу — 50;

масло вершкове — 5, гриби білі свіжі — 33 або сушені — 12,5,
маса готових грибів — 25;
маса тіста шарового — 94;
маса волованів — 80.
Вихід — 205.

Корзиночки з паштетом з дичини або птиці, або м'яса. Гофровані формочки для корзиночок змащують маслом (2 г від норми), кладуть в них кружальця тіста 2—3 мм завтовшки, притискують їх до стінок і дна формочки, краї підрівнюють. Усередину кладуть готовий паштет, посипають сиром, збризкують маслом (3 г від норми) і запікають у жаровій шафі до утворення рум'яної кірочки 20—25 хв при температурі 260—280 °С.

Приготування паштету: половину норми сала шпик нарізують кубиками, обсмажують його до виділення жиру, додають цибулю, моркву, шматочки печінки і обсмажують все разом, потім пропускають крізь м'ясорубку з густою решіткою.

Варену м'якоть птиці або дичини пропускають крізь м'ясорубку окремо. До маси додають бульйон і ретельно збивають, потім додають підготовлену печінку і решту сала шпик, нарізаного дрібними кубиками, мелений перець і все змішують.

М'ясний паштет готують так само, як і з птиці (дичини).

Випечені корзиночки (по дві-три на порцію) з паштетом виймають з формочки, викладають на закусочну тарілку, покриту вирізаною паперовою серветкою.

◎ Тісто для корзиночок — 110,
масло вершкове — 5; для паштету:
курка (гуска) — 42
або рябчик (куропатка сіра) — 3,
або тетерук (фазан) — 1 шт.,
або свинина (телятина, баранина) — 42,
печінка (теляча) — 42,
сало шпик — 21,
цибуля ріпчаста — 69,
морква — 6,8,
петрушка (корінь) — 6,3,
перець чорний мелений — 0,01,
маса паштету — 125; сир — 10,
маса напівфабрикату — 245;
маса виробу — 200.
Вихід — 5 шт. по 40 г.

Закуска Україна. Варені кури розбирають на м'якоть без шкіри та кісток і нарізують дрібними скибочками. Дрібно нарізану ріпчасту цибулю пасерують на маргарині, додають нарізані дрібними скибочками варені гриби, підготовлене куряче м'ясо, пасероване борошно, розведене водою, сметану, заправляють сіллю, перцем за смаком і тушкують протягом 7—10 хв. Закуску розкладають в кокотниці, посипають тертим сиром, збризкують маслом і запікають в жаровій шафі 2—3 хв.

Подають на закусочній тарілці з вирізаною паперовою серветкою. На ручки кокотниць надівають папільйотки.

◎ Кури — 36,
маса вареної м'якоті курей — 14;
цибуля ріпчаста — 8,
сметана — 30,
маргарин столовий — 4,
вода — 15, гриби сушені — 5,
маса варених грибів — 10,
борошно пшеничне — 1,
сир твердий — 2,
масло вершкове — 2.
Вихід — 60.

Язик відварний. Зварені гарячі язики занурюють у холодну воду на 5 хв, обчищають, охолоджують, а потім нарізують на шматочки по два-три на порцію.

Подають на закусочній тарілці або блюді, прикрашають.

◎ Язик яловичий — 1260
або баранячий — 143,
або свинячий (телячий) — 127,
морква — 3, цибуля ріпчаста — 3,
петрушка (корінь) — 2.
Вихід — 75.

Вимоги до якості страв з м'яса. М'ясо і м'ясопродукти для м'ясних холодних закусок нарізують упоперек волокон широкими шматочками і викладають на блюдо. Колір відповідає виду продукту: для м'ясних продуктів — від світлого до темного, на розрізі — рожевий, смак властивий виду продукту. Консистенція пружна, м'яка.

Холодець добре застиглий з кусочками м'яса, колір від світло- до темно-сірого, смак концентрованого м'ясного бульйону з ароматом спецій і часнику. Консистенція желе щільна, пружна, м'ясні продукти м'які.

У паштеті сіро-коричнева маса різної форми, смак і запах властиві продуктам. Консистенція м'яка, еластична.

Холодні заливні страви, кров'янку зберігають при температурі не вище за 6 °С до 12 год, паштет з печінки — до 24 год, смажене м'ясо і птицю — 48 год. Ці закуски сезонні.

§ 11. Закуски із сиру, яєць, молока

Закуски із молочного сиру. Сир протирають, додають сметану, розтертий з сіллю часник, дрібно нарізані цибулю, перець і перемішують.

◎ Сир — 740, сметана — 100,
цибуля зелена або ріпчаста — 140,
часник — 30, сіль,
перець чорний мелений за смаком.
В и х і д — 1000.

Закуска із сиру по-закарпатському. Сир протирають, додають вершкове масло, нашатковану ріпчасту цибулю, червоний перець, кмин і перемішують до однорідної консистенції.

Подаючи на стіл, закуску прикрашають зеленню.

◎ Сир — 725, масло вершкове — 175,
цибуля ріпчаста — 100,
перець червоний — 5, кмин — 5.
В и х і д — 1000.

Закуска гостра. Твердий сир натирають, додають дрібно посічений часник і варені яйця, заправляють майонезом і перемішують.

Перед подаванням викладають у салатник гіркою, посипають подрібненими жовтками і зеленню.

◎ Сир твердий — 500, яйця — 200,
часник — 20, майонез — 300.
В и х і д — 1000.

Закуска по-верещаківськи. Випечені волովани наповнюють сирною масою, прикрашають журавлиною, укладають на закусочну тарілку з вирізаною паперовою серветкою.

Приготування сирної маси: твердий сир, селеру натирають на тертці, молочний сир протирають, а часник розтирають з сіллю. Продукти змішують, додають дрібно посічену зелень петрушки, заправляють соусом майонез.

◎ Сир твердий — 35,
сир молочний — 40,
соус майонез — 20, часник — 1,
селера (корінь) — 3, петрушка
(зелень) — 2, сирна маса — 100;
маса волованів — 80;
журавлина — 0,5.
В и х і д — 180.

Закуска оригінальна. Зварені круто яйця обчищають, розрізують уздовж навпіл, видаляють жовток. Жовток і молочний сир протирають, змішують, додають вино, подрібнений кріп, корицю, цукор, сіль за смаком і перемішують.

Підготовлені яйця наповнюють масою, викладають на листок салату, прикрашають журавлиною.

◎ Яйця — 40, сир молочний — 50,
кориця — 0,05, вино — 5,
кріп — 4, цукор — 3,
журавлина — 5,
салат зелений — 1.
В и х і д — 100.

Сир, смажений з шинкою. Твердий сир та шинку нарізують скибками (по одній на порцію). На скибку сиру кладуть

скибку шинки і разом обкачують у борошні, змочують у льєзоні та обсмажують на сковороді з розігрітою олією з обох боків до утворення на поверхні світло-коричневої кірочки.

Приготування льєзону: жовтки яєць розтирають, змішують з молоком, вливають у просіяне борошно, додають сіль, ретельно перемішують, потім злегка збивають, наприкінці вводять збиті білки.

Подають як гарячу закуску, прикрашають маслинами та зеленню петрушки.

> ◎ Сир твердий — 31, шинка — 20,
> борошно пшеничне — 3, олія — 10;
> для льєзону: яйця — 4,
> борошно пшеничне — 6,
> молоко — 10, сіль — 1;
> для оформлення: маслини — 5 шт.,
> петрушка (зелень) — 3.
> Вихід — 50.

Закуска коктейльна. Тертий твердий сир змішують з подрібненими волоськими горіхами і медом. Волован змащують маслом, заповнюють масою, зверху посипають кмином. Запікають в жаровій шафі 2—4 хв до утворення рум'яної кірочки.

Подають закуску гарячою на пиріжковій тарілці в конверті з паперової серветки.

> ◎ Маса волована — 40,
> сир твердий — 20,
> горіхи волоські смажені — 10,
> мед натуральний — 10,
> масло вершкове — 5, кмин.
> Вихід — 75.

Сир молочний з часником. Сир добре розтирають із сметаною, додають розтертий з сіллю часник і все добре збивають.

Перед подаванням кладуть у салатник, на закусочну тарілку або на скибочку хліба, прикрашають зеленню петрушки та нарізаним яйцем.

> ◎ Сир молочний — 100, часник — 5,
> сметана — 25,
> петрушка (зелень) — 5, яйця — 5.
> Вихід — 140.

Сир молочний з жовтками. Сир і жовтки круто зварених яєць протирають крізь сито, додають сметану, червоний і чорний мелений перець, сіль і все добре перемішують.

Перед подаванням масу укладають на тарілку, у салатник або на скибочку хліба, зверху посипають подрібненим жовтком.

> ◎ Сир молочний — 78,
> яйця (жовтки) — 17, сіль, перець
> за смаком, сметана — 25.
> Вихід — 120.

Сир молочний з овочами. Сир протирають крізь сито, додають дрібно нарізану редиску, зелену цибулю, кріп, зелень петрушки, сметану, сіль і перемішують.

Перед подаванням масу кладуть на тарілку або салатник, посипають подрібненою зеленню.

> ◎ Сир молочний — 100,
> редиска — 20, цибуля зелена — 4,
> сметана — 10,
> петрушка (зелень) — 2, кріп — 2,
> сіль за смаком.
> Вихід — 138.

Мочанка. Сир добре протирають, додають сметану, подрібнену зелену цибулю, кріп і перемішують.

Перед подаванням кладуть на тарілку або у салатник, посипають подрібненим кропом.

> ◎ Сир молочний — 125, сметана — 50,
> цибуля зелена — 15, кріп — 2.
> Вихід — 190.

Яйця з ікрою або маслом оселедцевим. Зварені круто яйця обчищають, розрізують навпіл. На кожну половинку кладуть ікру або випускають з корнетика оселедцеве масло. Прикрашають квіточкою з вершкового масла.

> ◎ Яйця — 20, ікра зерниста
> або паюсна, або кетова — 10,
> масло оселедцеве — 20,
> масло вершкове — 2.
> Вихід — 32 або 40.

Січені яйця з маслом і цибулею на хлібі або в корзиночках, волованах. Зварені круто яйця січуть, змішують з шинкованою цибулею, солять, заправляють вершковим маслом, викладають на хліб або в корзиночки (волованi) і прикрашають.

◎ Яйця — 69, цибуля ріпчаста
або зелена — 14,
масло вершкове — 17,5, сіль — 3,
маса січених яєць з цибулею
і маслом — 100; маса хліба
(корзиночок) — 50
або волованi — 40.
В и х і д — 150 або 140.

Яйця під майонезом на хлібі. Хліб нарізують на скибочки (по 40 г). Круто зварені яйця розрізують навпіл або на кружальця, кладуть на скибочку хліба, заливають майонезом. Прикрашають зеленню.

◎ Хліб — 80, яйця — 40,
майонез — 25,
петрушка (зелень) — 5.
В и х і д — 150.

Закуска по-буковинському. Варені яйця, ріпчасту цибулю, перець Ратунда маринований нарізують дрібними кубиками, додають розтертий часник, сіль і заправляють соусом майонез.

◎ Яйця — 450, цибуля ріпчаста — 80,
часник — 20, перець Ратунда
маринований — 260,
соус майонез — 200,
сіль за смаком.
В и х і д — 1000.

Сир фарширований. Твердий сир нарізують на смужки 1,5—2 мм завтовшки, 5 см завдовжки і 4 см завширшки. На сир кладуть начинку, згортають у вигляді трубочки.

Приготування начинки: шинку, свіжі огірки, варені яйця нарізують невеликими кубиками, заправляють майонезом і дрібно посіченим часником.

Подають на блюді або закусочній тарілці, прикрашають зеленню.

◎ Сир твердий — 50, шинка — 15,
яйця — 15, майонез — 10,
часник — 1, огірки свіжі — 10.
В и х і д — 100.

Яйця заливні. Зварені круто яйця обчищають, розрізують уздовж навпіл, оформляють вареною морквою, зеленню, ромбиками застиглого желе разом з майонезом (у співвідношенні 2 : 1), заливають рештою желе й охолоджують.

◎ Яйця — 20, морква — 5,
майонез — 5, желе — 70,
петрушка (зелень).
В и х і д — 100.

Яйця, фаршировані грибами. Зварені круто яйця розрізують уздовж навпіл, видаляють жовтки.

Приготування начинки: варені гриби дрібно нарізують, додають пасеровану цибулю, розтертий жовток, частину майонезу, сіль, перець, перемішують і фарширують цією масою половинки яєць.

Перед подаванням прикрашають майонезом, жовтками, зеленню.

◎ Яйця — 40, гриби білі сушені — 4,
маргарин столовий або олія — 0,5,
цибуля ріпчаста — 0,8,
майонез — 10, маса начинки — 10,
сіль, перець за смаком.
В и х і д — 60.

Яйця, фаршировані оселедцем і цибулею. Зварені круто яйця розрізують уздовж навпіл, видаляють жовтки, протирають їх. Вимочену м'якоть оселедця без кісток і ріпчасту цибулю пропускають крізь м'ясорубку, додають протертий жовток, половину норми майонезу, перемішують.

Половинки яєць фарширують начинкою. Зверху поливають рештою майонезу і прикрашають зеленню.

◎ Яйця — 40, оселедець — 10,
цибуля ріпчаста або зелена — 10,
маса фаршированих яєць — 60;
майонез — 20.
В и х і д — 80.

Яйця з соусом з хріну. Круто зварені яйця розрізують уздовж навпіл, кладуть на тарілку, заливають соусом з хріну.

◎ Яйця — 40, соус із хріну — 20.
Вихід — 60.

Ряжанка. Кип'ячене молоко пряжать у жаровій шафі до кремового кольору, охолоджують до температури 35—40 °С, додають сметану, добре перемішують і залишають у теплому місці на 6—8 год для загустіння. Готову ряжанку охолоджують.

◎ Молоко — 1070,
маса спряженого молока — 800;
сметана — 200.
Вихід — 1000.

Гуслянка. Молоко пряжать 20—30 хв, знімають з вогню, трохи охолоджують, додають кислу сметану, добре розмішують і охолоджують.

◎ Молоко — 975, сметана — 25.
Вихід — 1000.

Вимоги до якості закусок і холодних страв із сиру, яєць, молока. Закуски із сиру мають гострий смак, соковиту консистенцію, колір властивий продуктам, що входять до закуски.

Яйця фаршировані политі майонезом, повністю заповнені начинкою.

Колір начинки кремовий, яєць — білий. Смак і запах властиві продуктам, що входять до закуски.

Консистенція соковита, ніжна.

Яйце заливне повністю покрите желе. Смак і запах властиві продуктам, що входять до закуски, в міру солоний.

Желе добре застигле, консистенція щільна, пружна, ніжна.

Ряжанка і гуслянка однорідної консистенції.

Колір ряжанки кремовий, гуслянки — білий, смак кисло-молочний.

§ 12. Закуски з яблук

Яблука, фаршировані печеними буряками і горіхами. Яблука миють, видаляють серцевину, проварюють 2—3 хв в підкисленій воді, виймають шумівкою і охолоджують.

Приготування начинки: буряки миють, печуть в шкірочці, обчищають, натирають на тертці з середніми отворами, змішують з тертим хріном, подрібненими горіхами, збризкують лимонним соком, заправляють сіллю, цукром, олією та перемішують.

Підготовлені яблука наповнюють начинкою, викладають на закусочну тарілку, прикрашають зеленню.

◎ Яблука — 400,
буряки печені обчищені — 80,
горіхи волоські — 20, хрін — 2,
сіль — 1, цукор — 1,
лимонний сік — 1, олія —1,
зелень.
Вихід — 500.

Яблука, фаршировані морквою з солоними огірками. Яблука миють, видаляють серцевину, бланшують 1—2 хв, розрізують навпіл, збризкують соком лимона.

Приготування начинки: моркву миють, обчищають, промивають, подрібнюють на тертці з дрібними отворами, заправляють олією, медом, перцем, зеленню. Половинки яблук наповнюють начинкою з моркви і прикрашають солоними огірками у вигляді спіралі, зеленню.

◎ Яблука — 200, морква — 200,
лимон — 50, олія — 10, мед — 20,
огірки солоні — 100, перець — 1,
зелень — 1.
Вихід — 500.

Яблука, фаршировані паштетом з гусячої печінки. Яблука миють, розрізують навпіл, видаляють серцевину. Поглиблення наповнюють паштетом з гусячої печінки.

Приготування паштету: гусячу печінку і сало нарізують невеликими шматочками, тушкують у невеликій кількості води, охолоджують, додають замочений у молоці та віджатий пшеничний хліб і пропускають двічі крізь м'ясорубку. До маси додають вершкове масло, перець і сіль, добре розтирають. Прикрашають ягодами калини або вишнями і майонезом.

◎ Яблука — 500, печінка гусяча — 50, сало — 50, масло вершкове — 50, хліб пшеничний — 50, майонез — 40, перець — 1, сіль — 1. Калина або вишні — 5.
Вихід — 700.

Паштет з цибулі та яблук. Цибулю обчищають, миють, дрібно нарізують. Яблука (кислих сортів) миють, видаляють серцевину, обчищають шкірочку і подрібнюють на тертці з невеликими отворами. Яйця варять круто, обчищають, дрібно січуть, а потім розтирають. Подрібнені цибулю, яблука, яйця солять і змішують із сметаною.
Підготовлений паштет викладають на скибочки хліба з маслом або наповнюють ним випечені корзиночки.

◎ Цибуля ріпчаста — 100, яблука — 200, яйця — 80, сметана — 100, сіль — 1.
Вихід — 480.

Яблука з горіхами. Яблука миють, видаляють серцевину, наповнюють начинкою з горіхів, цукру і сметани, кладуть на змащений маслом лист і запікають в жаровій шафі до розм'якшення. Подають гарячими. Перед подаванням посипають цукровою пудрою з ваніліном.

◎ Яблука — 350, горіхи волоські — 200, цукор — 25, сметана — 50, масло вершкове — 10, пудра цукрова — 1, ванілін — 1.
Вихід — 600.

Розділ

XIII

ДЕСЕРТНІ СТРАВИ

§ 1. Значення десертних страв

Десертні — це солодкі страви, які подають у кінці обіду або вечері на десерт. Інколи їх включають до меню сніданку. За складом і способом приготування солодкі страви класифікують на натуральні плоди і ягоди; узвари і плоди з сиропом; солодкі страви з речовинами, здатними утворювати драглі; заморожені — морозиво; гарячі солодкі страви.

За температурою подавання усі ці страви поділяють на гарячі (55 °С) й холодні (10—14 °С). Проте такий поділ умовний, оскільки багато страв подають як гарячими, так і холодними (налисники з варенням, печені яблука, бабки).

Харчова цінність солодких страв залежить від харчової цінності тих продуктів, що входять до їхнього складу. Для приготування солодких страв використовують свіжі, сушені й консервовані плоди і ягоди, фруктово-ягідні сиропи, соки, екстракти, які містять різні мінеральні речовини, вітаміни, вуглеводи, ефірні олії, харчові кислоти і барвники. До складу деяких солодких страв входять молоко і молочні продукти — морозиво, вершки, сметана, вершкове масло, сир, а також яйця, крупи, що багаті на білки й жири та мають високу калорійність. Ароматичними і смаковими речовинами солодких страв є ванілін, кориця, цедра цитрусових, лимонна кислота, кава, какао, шоколад, вино, родзинки, горіхи тощо.

Страви мають солодкий смак завдяки вмісту в них різних цукрів: цукрози, глюкози, фруктози. Проте слід пам'ятати, що середня потреба дорослої людини в цукрах не повинна перевищувати 100 г на добу, надмірне споживання їх призводить до відкладання жиру, підвищення рівня холестерину в крові та інших негативних явищ. Фруктоза, глюкоза і мальтоза мають меншу здатність накопичувати в організмі жири, тому найціннішими вважають солодкі страви, до складу яких входять молоко, свіжі та консервовані плоди, ягоди, плодово-ягідні соки.

Солодкі страви, приготовлені зі свіжих плодів та ягід, підсилюють виділення травних соків, яке наприкінці прийняття їжі дещо послаблюється, і сприяють кращому травленню.

§ 2. Організація процесу приготування десертних страв

Солодкі страви готують і порціонують в доготівельному цеху. Первинну обробку продуктів для цих страв проводять на ділянці приготування солодких страв, а теплову кулінарну обробку — на ділянці для теплової обробки продуктів.

Солодкі страви швидко набувають різних запахів, тому для приготування їх виділяють окреме обладнання (столи, ванни, холодильні шафи, змінні механізми до універсального приводу П-11), промаркований посуд (каструлі, порціонні сковороди, сотейники, листи, форми) та інвентар (шумівки, черпаки, вінчики, дерев'яні копистки, сітчасті ковші, друшляки, решета, сита, сітки-вставки та ін.). Не слід використовувати алюмінієвий посуд та інвентар, оскільки від цього змінюється колір солодких страв і з'являється присмак металу.

На ділянці для теплової обробки продуктів готують гарячі солодкі страви, гарячі та холодні напої власного виробництва, варять киселі, готують фруктово-ягідні сиропи і кип'ятять молоко для желе, мусів, самбуків на поверхні електроплит. Продукти підготовляють на окремому виробничому столі, який встановлюють паралельно тепловому обладнанню. Під кришкою стола (на полицях) розміщують потрібний посуд та інвентар. Готові гарячі солодкі страви подають у порціонних сковородах або на десертних тарілках.

На ділянці приготування солодких страв охолоджені до температури 10—14 °С солодкі холодні напої і злегка охолоджені киселі середньої густини і напіврідкі порціонують у склянки, череп'яні кухлі, вазочки, креманки, а густі киселі та охолоджене до температури 20 °С желе розливають в лотки, форми або порціонні формочки і ставлять у холодильну шафу. Перед подаванням густі киселі і желе порціонують або перекладають з формочок на десертні тарілки, у креманки, вазочки.

На робочому місці для порціонування солодких страв установлюють секційний модульований стіл з холодильною шафою, праворуч біля нього підставку для розміщення наплитного казана або каструлі з солодкою стравою або холодним напоєм, пересувний стелаж для розміщення готових страв і напоїв для реалізації. На столі розміщують настільні циферблатні ваги, чистий посуд (зліва від них), підготовлені для порціонування солодкі страви та інвентар (справа). З інвентаря тут використовують: черпак місткістю 200 см^3, ніж, ніж-лопатку, лопатку (для нарізування і перекладання густих киселів та желе).

Муси, самбуки, креми спочатку збивають, використовуючи універсальний привід, а потім розливають у формочки, охолоджують у холодильній шафі, перекладають на десертні тарілки, у креманки або вазочки на робочому місці для порціонування солодких страв. На цьому самому робочому місці порціонують і кладуть у вази та вазочки свіжі плоди і ягоди для подавання в натуральному вигляді.

§ 3. Натуральні плоди і ягоди

У натуральному вигляді подають такі свіжі плоди і ягоди: яблука, айву, груші, сливи, вишні, черешні, абрикоси, персики, мандарини, апельсини, грейпфрути, лимони, гранати, інжир, хурму, банани, ананаси, виноград, смородину, агрус, суниці, полуниці, малину (фото 24). Свіжі плоди і ягоди використовують безпосередньо в їжу тільки у достиглому вигляді. Перед подаванням плоди і ягоди перебирають, миють, обсушують і викладають у вази, на креманки, десертні тарілки. Ягоди можна посипати цукром або цукровою пудрою. Цукор можна подавати окремо. До малини, суниць, чорниць у креманках, фужерах або конусних склянках подають молоко, вершки (можна збиті вершки з цукровою пудрою) або сметану. Помиті й обсушені свіжі яблука, груші, вишні, черешні подають з плодоніжкою, а виноград — гронами.

Кавун, диня, ананас свіжі. Кавун, диню, ананас миють, розрізують уздовж на кілька частин. У дині видаляють насіння і нарізують довгастими великими скибками. У ананаса зрізують верхню і нижню частини плода, надрізують шкірку у вертикальному напрямку і обережно, щоб не пошкодити м'якоті, зрізують її. Після цього видаляють виїмкою серцевину і нарізують кільцями або скибочками 4—5 см завтовшки. Плоди кладуть на десертну тарілку.

◎ Кавун — 250 або диня — 200,
або ананас — 100.
В и х і д — 250 або 200, або 100.

Лимон з цукром. Лимони миють, обшпарюють, нарізують тонкими кружальцями або напівкружальцями. Цукор або цукрову пудру подають на розетці.
Лимони з цукром прийнято подавати до коньяку.

◎ Лимони — 35,
цукор або цукрова пудра — 20.
В и х і д — 55.

Плоди або ягоди швидкозаморожені з сиропом. Плоди або ягоди заморожені без цукру розморожують на повітрі 10—15 хв (неповністю), потім їх промивають, розкладають у креманки або вазочки, заливають теплим цукровим сиропом і залишають на 25—30 хв, щоб вони настоялися.

◎ Плоди або ягоди заморожені
без цукру — 100; для сиропу:
цукор — 37,5, вода — 20, лимонна кислота — 0,1, маса сиропу — 50.
В и х і д — 150.

Ягоди швидкозаморожені з сиропом. Банки з ягодами, замороженими з цукром, занурюють на 10—15 хв у теплу воду, потім їх витирають і відкривають. Ягоди відокремлюють від сиропу, до якого додають переварену охолоджену воду і виноградне вино, перемішують. Ягоди кладуть у креманки і заливають підготовленою сумішшю.

◎ Ягоди заморожені з цукром — 100;
для сиропу: сироп від ягід — 40,
вода — 20, вино виноградне — 10,
маса сиропу — 70.
В и х і д — 170.

Банани з вершками або молоком. Банани миють, обчищають, нарізують кружальцями 5—6 мм завтовшки, кладуть у вазочки і посипають цукром або цукровою пудрою. Окремо подають холодне кип'ячене молоко або вершки.

◎ Банани — 100,
цукор або цукрова пудра — 5,
молоко кип'ячене —158
або вершки — 100.
В и х і д — 255 або 205.

Апельсини або мандарини з цукром. Апельсини (мандарини) миють, обчищають від шкірки, нарізують кільцями або розподіляють на часточки.
Подають плоди у вазочках, посипають цукром або цукровою пудрою.

◎ Апельсини або мандарини,
або ананаси — 100,
цукор або цукрова пудра — 30.
В и х і д — 130.

Чорнослив із збитими вершками або сметаною. Чорнослив перебирають, промивають, заливають гарячою водою і залишають для набухання й охолодження. Потім кісточки видаляють, а м'якоть кладуть у креманки або вазочки. Охолоджені вершки або сметану збивають і випускають з кондитерського мішка на чорнослив.

◎ Чорнослив — 53, маса набухлого
чорносливу без кісточок — 60;
сметана 36 %-ї або вершки 35 %-ї
жирності — 36, цукрова пудра — 6,
маса сметани
або вершків збитих — 40.
В и х і д — 100.

"Білосніжка і сім гномів". Перебраний і промитий чорнослив заливають гарячою переваренею водою і залишають в ній до повного набухання й охолоджен-

ня. Потім з чорносливу видаляють кісточки і фарширують його підсмаженими і подрібненими горіхами. Сметану або вершки охолоджують і збивають до утворення пишної піни, поступово додаючи цукрову пудру.

Збиту сметану з кондитерського мішка або ложкою кладуть в креманку, зверху укладають 7 шт. фаршированого чорносливу і посипають тертим шоколадом.

◎ Чорнослив — 45, маса набухлого чорносливу без кісточок — 50;
горіхи волоські — 16,
сметана 36 %-ї
або вершки 35 %-ї жирності — 70,
цукрова пудра — 10, маса сметани або вершків збитих — 76;
шоколад — 10.
Вихід — 150.

Полуниці, суниці або малина зі сметаною або вершками збитими. Перебрані та промиті полуниці (суниці, малину) кладуть у креманки, заливають сметаною або збитими вершками.

◎ Полуниці (суниці, малина) — 100,
вершки 35 %-ї жирності або
сметана 36 %-ї жирності — 36,
цукрова пудра — 6, маса збитих вершків або сметани — 40.
Вихід — 140.

§ 4. Десертні страви з утворенням желе

До десертних страв з утворенням желе належать киселі, желе, муси, самбуки, креми. Їх готують із свіжих, консервованих і сушених фруктів і ягід, з плодового і ягідного пюре, соків, сиропів, екстрактів, молока. Желеподібної консистенції ці страви набувають завдяки додаванню речовин, здатних утворювати желе: крохмалю, желатину, агару, агароїду, альгінату натрію, пектинових речовин і модифікованого крохмалю, які зв'язують воду і утворюють при охолодженні желеподібну масу. Міцність желе залежить від кількості речовин, здатних утворювати його, а також від режиму варіння, додержання правил зберігання.

Киселі. Для приготування киселів використовують свіжі, сушені, консервовані та свіжоморожені плоди і ягоди, ревінь, молоко, плодово-ягідні соки і сиропи, ягідні екстракти, варення, готові фруктово-ягідні соуси, а також концентрат сухого киселю. Речовиною, здатною утворювати драглі в киселях, є крохмаль. Для приготування плодово-ягідних киселів використовують картопляний крохмаль, оскільки кукурудзяний (маїсовий) при заварюванні утворює білуватий відтінок і надає неприємного присмаку. Кукурудзяний крохмаль використовують для приготування молочних киселів, оскільки картопляний надає їм синюватого відтінку. Крім того, застосовують модифікований крохмаль. Страви, для приготування яких його використовують, мають ніжну консистенцію і легко відокремлюються від стінок посуду.

Крохмаль для заварювання киселів розводять п'ятьма частинами холодної переваренoї води або охолодженого сиропу, добре розмішують, вводять в основну киплячу рідину і проварюють 2—5 хв.

Залежно від кількості крохмалю киселі поділяють на густі, середньої густини, напіврідкі.

Густі киселі найчастіше готують молочні, рідше фруктово-ягідні. Для приготування 1 кг густого киселю беруть 80 г картопляного крохмалю. У сироп додають розведений крохмаль, варять не менш як 5 хв, помішуючи, при незначному нагріванні, щоб повністю відбулася його клейстеризація, злегка охолоджують, розливають у порціонні формочки або у великі форми або лотки, які змочують холодною переваренoю водою і поси-

пають цукром, потім охолоджують. Перед подаванням кисіль відокремлюють ножем від форми або бортів лотка, перевертають і, злегка струшуючи, обережно перекладають у підготовлений посуд. Подають на десертній тарілці або в креманці, поливають фруктово-ягідним сиропом або окремо подають вершки, холодне молоко.

Киселі середньої густини найпоширеніші. На 1 кг киселю потрібно 50 г картопляного крохмалю. Злегка охолоджений кисіль розливають у склянки або креманки. Поверхню посипають цукром, щоб запобігти утворенню плівки на ній.

Напіврідкі киселі використовують переважно як соус до круп'яних страв, страв із сиру. На 1 кг киселю потрібно 40 г крохмалю.

Для того щоб зберегти вітамін С, який міститься в плодах і ягодах, а також барвники, із соковитих ягід віджимають сік, а з решти плодів готують пюре. Сік зберігають у холодильній шафі і додають у кисіль після заварювання крохмалю.

Кисіль з плодів або свіжих ягід. Плоди або ягоди перебирають, видаляють плодоніжки і миють (у вишень, слив видаляють кісточки). Ягоди протирають, сік віджимають, проціджують і зберігають в холодильній шафі. Вичавки заливають гарячою водою (на одну частину вичавків 5—6 частин води), проварюють при слабкому кипінні 10—15 хв і проціджують. У відвар (частину його охолоджують і використовують для розведення крохмалю) додають цукор, доводять до кипіння і, помішуючи, відразу вливають підготовлений крохмаль, знову доводять до кипіння і додають сік (рис. 112). У кисіль з чорниць додають 2 г лимонної кислоти.

Аличу, сливи, агрус варять у невеликій кількості води 7—10 хв, відвар зливають, ягоди або плоди протирають. У відвар додають пюре і цукор, доводять до кипіння, вводять підготовлений крохмаль і знову доводять до кипіння. Готовий кисіль злегка охолоджують, розливають у вазочки або склянки по 150—200 г на порцію, поверхню посипають цукром, охолоджують до температури 12—14 °С.

◎ Журавлина або брусниця,
або смородина чорна, або червона,
або агрус — 120, вода — 895,
чорниця або вишні, або алича,
або сливи — 160, вода — 850,
цукор — 120,
крохмаль картопляний — 45.
Вихід — 1000.

Кисіль з яблук з журавлиною або з яблук. З підготовленої журавлини віджимають сік, з вичавків готують відвар і проціджують. Яблука миють, видаляють насіння, нарізують скибочками, заливають гарячою водою, варять у закритому посуді до готовності, потім протирають крізь сито. Яблучне пюре з'єднують з журавлиновим відваром з вичавків, цукром і лимонною кислотою, доводять до кипіння, вводять підготовлений крохмаль, знову доводять до кипіння. Потім у кисіль додають журавлиновий сік. Кисіль можна приготувати без журавлини, відповідно збільшивши норму закладання яблук.

Подають у вазочках або склянках.

◎ Яблука свіжі — 130,
журавлина — 20, цукор — 100,
крохмаль картопляний — 40,
лимонна кислота — 0,5,
вода — 985.
Вихід — 1000.

Кисіль з концентрату на плодових або ягідних екстрактах. До складу концентрату входять плодово-ягідні екстракти, цукор, картопляний крохмаль. Порошок сухого киселю або попередньо розтертого брикету добре перемішують з однаковою кількістю холодної води і, помішуючи, вливають суміш у киплячу

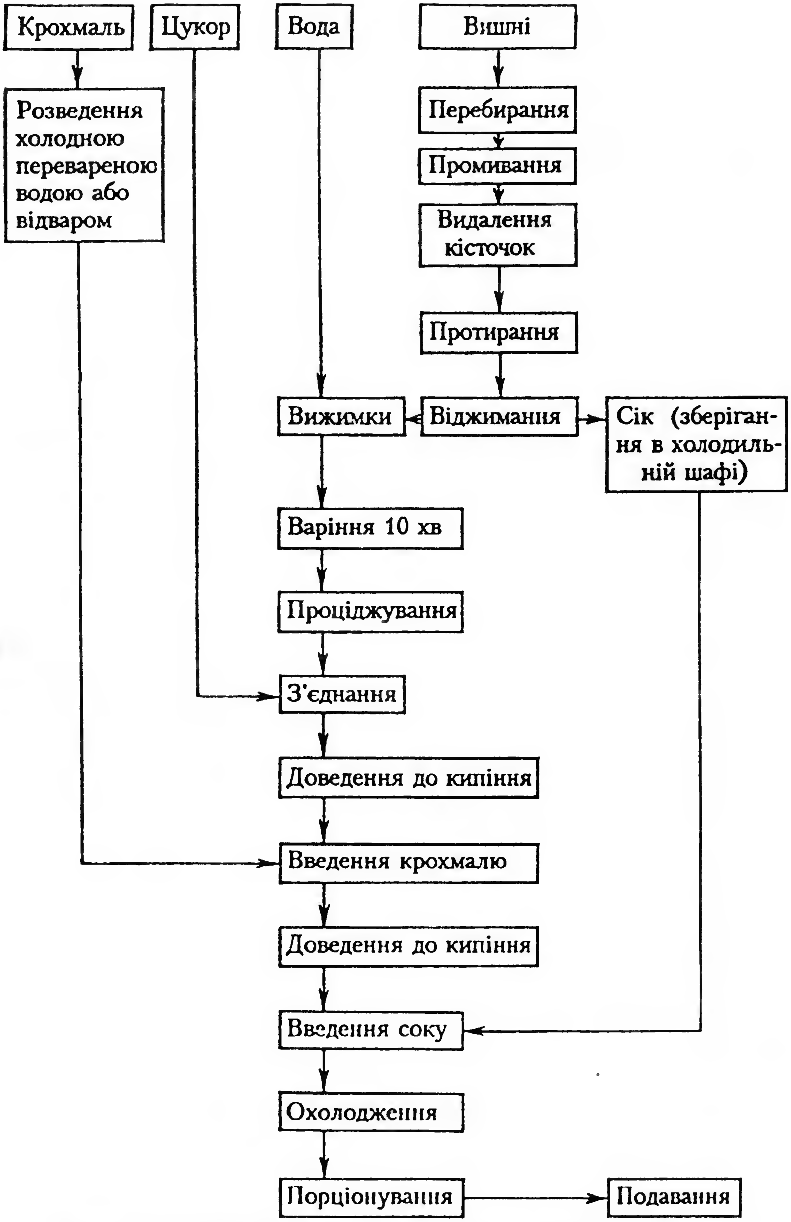


Рис. 112. Технологічна схема приготування киселю з вишень

воду, додають цукор, лимонну кислоту і доводять до кипіння.
Подають у склянках.

◎ Кисіль з концентрату — 120, цукор — 75, лимонна кислота — 1, вода — 930.
В и х і д — 1000.

Кисіль з ревеню. Ревінь миють, обчищають, нарізують шматочками (1–2 см), кладуть у гарячу воду і варять до розм'якшення. Відвар зливають, ревінь протирають крізь сито. У відвар додають цукор, цедру лимона або апельсина, доводять до кипіння, проціджують. Пюре з'єднують з відваром, доводять до кипіння, вводять підготовлений крохмаль і знову доводять до кипіння. Кисіль можна готувати також без цедри.
Подають у вазочках або склянках.

◎ Ревінь — 225, цукор — 160, крохмаль картопляний — 40, цедра лимона або апельсина — 5, вода — 770.
В и х і д — 1000.

Кисіль молочний. У киплячому незбираному молоці або розведеному водою розчиняють цукор, вливають попередньо розведений холодним молоком або водою проціджений крохмаль і, безперервно помішуючи, варять при слабкому кипінні 8–10 хв. Наприкінці варіння додають ванілін. Розливають у формочки, змочені холодною перевареною водою і посипані цукром, охолоджують.
Подають на десертній тарілці або у креманках, поливають солодким фруктово-ягідним соусом, кладуть варення, джем.

◎ Молоко — 947, цукор — 80, крохмаль кукурудзяний (маїсовий) — 50, ванілін — 0,03.
В и х і д — 1000.

Желе. У застиглому вигляді желе — це прозора або молочно-біла желеподібна маса. Густина його залежить від температури і кількості речовини, здатної утворювати желе (желатину, агароїду).
Желе готують з фруктово-ягідних відварів, соків, сиропу, екстрактів, есенції, молока, варення і речовини, здатної утворювати їх.
Технологічний процес приготування желе складається з підготовки продукту, здатного утворювати желе, приготування сиропу, розчинення цього продукту у сиропі, охолодження його до температури 20 °С, розливання у форми, застигання при температурі 2–8 °С і підготовки до подавання.
Для приготування желе желатин або агароїд замочують у восьми частинах холодної води і залишають на 1–1,5 год для набухання. Перед використанням залишок води зливають, желатин злегка віджимають.
Готове желе розливають в охолоджені порціонні формочки, великі форми або лотки і охолоджують у холодильній шафі при температурі 2–8 °С протягом 1,5–2 год. Перед подаванням желе виймають з форми, опустивши його на 2–3 с у гарячу воду, витирають стінки і дно формочок, струшують і, перевертаючи їх, обережно перекладають у підготовлену креманку або на десертну тарілку. Готове желе зберігають на холоді не більше 12 год, оскільки при тривалому зберіганні воно ущільнюється, після чого розм'якшується і з нього виділяється рідина.
Желе із сиру (фото 25). Сир протирають, молоко кип'ятять, додають замочений желатин, цукор, доводять до кипіння. Масу охолоджують до температури 30–40 °С і вливають, безперервно помішуючи, в протертий сир. Одержану масу розливають у форми і охолоджують.
При подаванні желе поливають сиропом.

◎ Сир — 400, молоко — 350, цукор — 200, желатин — 30, цукор ванільний — 0,3, маса желе — 1000; сироп плодово-ягідний — 300.
В и х і д — 1000/300.

Желе із свіжих плодів або ягід. Желатин замочують на 1—1,5 год у холодній воді. З ягід віджимають сік, а з вичавків готують відвар, проціджують, додають цукор, доводять до кипіння, видаляють з поверхні сиропу піну, додають підготовлений желатин, розмішують його до повного розчинення, знову доводять до кипіння і проціджують. У підготовлений сироп з желатином додають ягідний сік, розливають у порціонні формочки, залишають на холоді при температурі від 0 до 8 °С протягом 1,5—2 год для застигання. Якщо желе каламутне, його прояснюють яєчним білком (24 г на 1000 г желе). Для цього білок змішують з однаковою кількістю холодної води, вливають у сироп і проварюють 8—10 хв при слабкому кипінні. Прояснений сироп проціджують.

Перед подаванням формочку желе занурюють (на дві третини об'єму) у гарячу воду на кілька секунд, злегка струшують і кладуть у креманку або вазочку.

◎ Журавлина або смородина (червона або чорна) — 140, вода — 850, або суниці садові, або малина — 175, вода — 785; або вишні (без кісточок) — 175, вода — 805, цукор — 140, желатин — 30, лимонна кислота — 1.
Вихід — 1000.

Желе з лимонів, апельсинів, мандаринів. Желатин замочують у холодній воді для набухання. Лимони (апельсини, мандарини) промивають, знімають цедру і зачищають її від білих волокон, потім нарізують тоненькою соломкою. З лимонів (апельсинів, мандаринів) віджимають сік і зберігають його в посуді, що не окислюється, у холодильній шафі. Для приготування сиропу воду доводять до кипіння, додають цукор, цедру, желатин і, помішуючи, розчиняють. Сироп доводять до кипіння, припиняють нагрівання і витримують у посуді з закритою кришкою 15—20 хв, після чого вводять підготовлений сік, проціджують сироп, розливають у формочки і охолоджують.

Подають по 100—150 г на порцію з сиропом або із збитими вершками (20—30 г на порцію).

◎ Лимони — 190, маса соку — 80; або апельсини, або мандарини — 341, маса соку — 150; цукор — 140, лимонна кислота — 1, желатин — 30, вода для лимонів — 860, для апельсинів і мандаринів — 790.
Вихід — 1000.

Желе з молока. Желатин замочують. Для приготування мигдального молока мигдаль заливають гарячою водою, кип'ятять 3—4 хв, відкидають на сито, обчищають від шкірки, подрібнюють у ступці, додають холодну переварену воду. Мигдальне молоко проціджують, а вичавки знову так само обробляють. Замість мигдального молока можна використовувати ванілін (0,03 на 100 г). Молоко доводять до кипіння, додають цукор, желатин, мигдальне молоко або ванілін і доводять до кипіння. Желе злегка охолоджують, проціджують, розливають у форми і охолоджують.

Застигле желе виймають з форми і подають.

◎ Молоко — 750, цукор — 140, мигдаль обчищений — 20, вода для мигдального молока — 50, желатин — 30, вода (для желатину) — 180.
Вихід — 1000.

Желе багатошарове (фото 26) готують з різних видів желе: ягідного, лимонного, кавового, молочного. У формочку, склянки або лоток наливають один шар желе, охолоджують і тільки після цього наливають наступний.

Мозаїчне желе. Його готують із застиглого багатошарового желе, яке нарізу-

ють довільної форми, змішують, викладають у форми, заливають безбарвним желе і охолоджують.

Муси (фото 27) — це збите желе. Їх готують на желатині або з манною крупою. Підготовлену основу для мусу охолоджують до температури 30–40 °С і збивають до утворення стійкої пухкої маси. Потім швидко, щоб мус не застиг (при температурі 30–35 °С), його розливають у форми або лотки, охолоджують і подають так само, як і желе.

Мус суничний. Готують основу для мусу так само, як і для суничного желе, охолоджують до температури 30–40 °С і збивають до утворення пухкої стійкої маси. Швидко розливають у форми або лотки, охолоджують, виймають з формочок, нарізують, викладають у креманки, вазочки, на тарілки і подають так само, як і желе.

◎ Суниця садова — 150,
цукор — 120, желатин — 27,
вода — 850.
В и х і д — 1000.

Мус яблучний (на манній крупі). Яблука без серцевини розрізують і варять. Відвар проціджують, а яблука протирають і змішують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту і доводять до кипіння. Потім тоненькою цівкою вводять просіяну манну крупу і варять, помішуючи, 15–20 хв. Суміш охолоджують до 40 °С і збивають до утворення густої пінистої маси, яку розливають у форми й охолоджують.

Подають у креманках або вазочках, поливають журавлиновим соком, плодовим або ягідним сиропом.

◎ Яблука — 300, цукор — 150,
крупа манна — 80,
лимонна кислота — 1,5, вода — 750.
В и х і д — 1000.

Самбуки. До складу самбуків, на відміну від мусів, входять яєчні білки. Їх готують із свіжих яблук, абрикосів або кураги. Желе утворюється завдяки желатину і пектиновим речовинам, які є в яблуках і абрикосах.

Самбук яблучний або сливовий. Яблука без серцевини або сливи без кісточок кладуть на лист, наливають невелику кількість води і запікають у жаровій шафі. Потім їх охолоджують і протирають. В утворене пюре додають цукор, яєчний білок і збивають на холоді до утворення пухкої маси. Підготовлений желатин розчиняють, помішуючи, на водяному марміті і проціджують. Розчинений желатин вливають тоненькою цівкою у збиту масу, безперервно і швидко помішуючи вінчиком. Масу розливають у форми і охолоджують.

Перед подаванням самбук викладають у креманки, вазочки, на тарілки і відпускають так само, як і мус.

◎ Яблука — 700 або сливи — 650,
цукор — 200, желатин — 15,
яйця (білок) — 48,
вода для желатину — 420.
В и х і д — 1000.

Самбук абрикосовий. З абрикосів видаляють кісточки, заливають гарячою водою, варять доти, поки плоди не стануть м'якими, і протирають. Курагу попередньо замочують, потім варять, охолоджують і протирають. У пюре додають цукор, яєчний білок, лимонну кислоту і збивають до утворення пухкої маси. Желатин розчиняють, вводять тоненькою цівкою у збиту масу, швидко перемішують, викладають у форми й охолоджують.

Подають на десертних тарілках, у вазочках, креманках.

◎ Абрикоси — 650 або курага — 250,
вода для желатину — 420 або
абрикосове пюре (консерви) — 500,
вода для желатину — 285,
цукор — 200, желатин — 15,
яйця (білки) — 48,
лимонна кислота — 1.
В и х і д — 1000.

Креми (фото 28) — це страви з утворенням желе, які готують із збитих вершків 35 %-ї жирності або сметани і яєчно-молочної солодкої суміші, а також желатину (20 г на 1 кг крему). Залежно від наповнювачів готують креми ванільний, шоколадний, кавовий, горіховий, ягідний або багатошаровий.
Подають у креманках, на десертних тарілках. Можна полити ягідним соусом (30 г на порцію).

Крем ванільний, шоколадний, кавовий. Готують двома способами:
I с п о с і б. Ванілін або какао-порошок, розтертий з цукровою пудрою, вводять у збиті вершки. Потім, безперервно помішуючи, додають тоненькою цівкою злегка застиглий розчинений желатин. Готовий крем швидко розливають у форми і охолоджують.

◎ Вершки 35 %-ї жирності — 700,
цукрова пудра — 200,
желатин — 20, ванілін — 0,15
або какао-порошок — 30,
вода для желатину — 160.
В и х і д — 1000.

II с п о с і б. Для приготування яєчно-молочної суміші яйця розтирають з цукром, вливають тоненькою цівкою гаряче кип'ячене молоко і нагрівають до температури 70—80 °С. Потім, помішуючи суміш, вводять доведений до кипіння желатин. Для ванільного крему у проціджену яєчно-молочну суміш додають ванілін, для шоколадного — какао-порошок, розтертий з цукром. Для кавового крему суміш готують з додаванням кавового настою (50 г кави на 150 г окропу). Вершки збивають на холоді збивальною машиною до утворення пухкої маси. У збиті вершки, безперервно помішуючи, вливають охолоджену до кімнатної температури яєчно-молочну суміш. Готовий крем швидко розливають у формочки і охолоджують.
Подають у креманках або на десертних тарілках, дзеркалах, поливають ягідним соусом або кавовим (шоколадним) сиропом (30 г на порцію).

◎ Вершки 35 %-ї жирності — 500,
цукор — 150, молоко — 211,
маса кип'яченого молока — 200;
яйця — 80, желатин — 20,
ванілін — 0,15,
какао-порошок — 30
або кавовий настій — 50,
вода для желатину — 160.
В и х і д — 1000.

Крем Київський. На молоці варять рідку манну кашу, додають цукор, ванілін і какао. Охолоджують, вводять частину збитих вершків. Масу розливають у форми і охолоджують.
Перед подаванням крем оформляють збитими з цукровою пудрою вершками.

◎ Молоко — 535, крупа манна — 64,
цукор — 54, какао-порошок — 25,
ванілін — 0,15,
вершки 35 %-ї жирності — 294,
цукрова пудра — 100,
маса збитих вершків — 375.
В и х і д — 1000.

Шарлотка Мозаїка (фото 29). У спеціальну форму заливають шар плодово-ягідного желе, дають йому застигнути, потім шар ванільного крему, охолоджують, зверху укладають шар масляного бісквіту. Товщина кожного шару повинна бути не більше 3 см. Шарлотку охолоджують в холодильній шафі. Перед подаванням форму занурюють на 2—3 с у гарячу воду, виймають, витирають стінки і дно її, струшують і, перевертаючи форму, обережно перекладають шарлотку у сухий лоток. Потім її нарізують на порції, перекладають у креманку або на десертну тарілку, поливають плодово-ягідним сиропом (30 г на порцію) або подають його окремо у соуснику.
Шарлотку можна подати у цілому вигляді. Перед подаванням її оформляють плодами, ягодами, кремом. Для нанесення крему у вигляді привабливого

малюнка, квітів, напису використовують кондитерські мішечки з наконечниками або паперові конусні трубочки (корнетики), виготовлені з щільного паперу.

Приготування масляного бісквіту. Вершкове масло розминають, додають борошно і збивають 5—10 хв.

Жовтки сирих яєць змішують з частиною цукру (3/4 норми), потім збивають до збільшення їх в об'ємі в 2—3 рази і до повного розчинення кристалів цукру.

Білки сирих яєць збивають окремо до збільшення їх в об'ємі в 5—6 разів і до утворення стійкої піни (маса тримається на вінчику). Спочатку збивають повільно, а потім темп збивання збільшують. Для зміцнення структури збитої маси в кінці збивання додають цукор (1/4 норми).

Усі три компоненти з'єднують, перемішують. Готове тісто виливають у змащені маслом і посипані сухарями або розтертими горіхами чи борошном форми і випікають при температурі 200—220 °С. Готовність випеченого бісквіту визначають за світло-коричневою кірочкою на поверхні і пружністю (при натискуванні пальцем ямочка швидко вирівнюється). Випечений бісквіт охолоджують у формі 20—30 хв, потім виймають з неї і витримують 8—10 год при кімнатній температурі для зміцнення структури бісквіту.

Маса плодово-ягідного желе — 1000, маса ванільного крему — 1000.
Для масляного бісквіту:
борошно — 375, цукор — 371, яйця — 400, масло вершкове — 200,
маса бісквіту — 1000,
маса шарлотки — 3000. Плоди і ягоди для оформлення — 750,
масло для оформлення — 500.
Сироп фруктовий — 750.
Вихід — 4250 або 3750.

Вимоги до якості страв з утворенням драглів. *Киселі* повинні бути однорідними, без грудочок крохмалю, який не заварився, нетягучими. Густі киселі зберігають форму, а напіврідкі — консистенцію густої сметани, рідкі — вершків. Смак киселів солодкий, з присмаком, запахом і кольором використаних ягід і фруктів. Киселі з фруктово-ягідного пюре можуть бути каламутними, інші — прозорі (крім молочного). Не допускається на поверхні киселів наявність плівок, грудочок, занадто рідка консистенція, слабко виражені смак і аромат, відокремлення води, фіолетовий відтінок забарвлення журавлиного киселю.

Желе драглеподібної однорідної маси, добре виражені смак і запах тих продуктів, з яких його готують. Фрукти нарізані акуратно, викладені у вигляді малюнка. Форма желе має відповідати формочці, в якій його готували (квадрат або трикутник). Не допускається слабка або дуже густа консистенція, наявність грудочок.

Муси добре збиті і мають драглепористу, ніжну, злегка пружну консистенцію. Колір білий, жовтуватий або рожевий залежно від використаних продуктів. Форма мусу залежить від посуду, в якому його охолоджували. Не допускається наявність грудочок, слабка збитість, у нижній частині виробу щільний шар, слабко виражені смак і запах.

Самбук — однорідна, пухка, дрібнопориста маса з пружною консистенцією. Смак солодкий, з кислуватим присмаком і запахом яблучного або абрикосового пюре.

Крем має форму квадрата, трикутника або ковпачка, густу пористу масу з кольором і запахом продуктів, що входять до складу крему.

§ 5. Гарячі десертні страви

До цієї групи належать різні солодкі страви з яблук (або з додаванням їх), бабки, фарширований чорнослив, сливи в тісті та ін. До цих страв подають солодкі соуси.

Яблука в тісті (кляр) смажені. Яблука миють, видаляють серцевину, обчищають шкірочку, нарізують кільцями 0,5 см завтовшки і засипають частиною норми цукру. До смаження їх зберігають у холодильній шафі.

Для приготування рідкого тіста (кляр) жовтки сирих яєць, відокремлені від білків, з'єднують із сіллю, цукром, що залишився, сметаною, борошном, ретельно перемішують і розводять молоком. Білки збивають до утворення густої піни й обережно вводять в тісто. Готове тісто зберігають у холодильній шафі.

Для фритюру жир нагрівають до температури 160 °С. Кожне кільце яблука за допомогою кухарської голки занурюють у тісто (кляр) і швидко кладуть у фритюр, що кипить. Яблука смажать протягом 3—5 хв до утворення добре підсмаженої золотистої кірочки, виймають шумівкою, кладуть у друшляк для стікання жиру.

Перед подаванням смажені яблука викладають на десертну тарілку або блюдо з паперовою серветкою, зверху посипають цукровою пудрою.

◎ Яблука — 70, цукор — 6,
борошно пшеничне — 20,
яйця — 20, молоко — 20,
сметана — 5, сіль — 0,2,
жир кулінарний — 10,
маса яблук смажених — 130;
цукрова пудра — 10.
Вихід — 140.

Яблука в прісному витяжному тісті смажені. Яблука без шкірочки і серцевини нарізують на часточки, посипають цукром і ставлять в холодильну шафу.

Борошно просіюють, додають яйця, олію, розчин солі і замішують не круте тісто. Готове тісто залишають на 10 хв у теплому місці.

З тіста формують валик, нарізують його на невеличкі шматочки, потім розкачують на кружальця 1 мм завтовшки. Кожне кружальце розтягують так, щоб тісто стало тонким як папір. На середину кожного кружальця кладуть підготовлені часточки яблук, краї з'єднують і защипують, надаючи форму човника. Підготовлений напівфабрикат смажать у фритюрі. Подають з цукровою пудрою.

◎ Борошно пшеничне
вищого сорту — 65, борошно на
підсипку — 4, яйця — 8, олія — 12,
сіль — 1, вода кип'ячена
охолоджена — 17, маса тіста — 100;
яблука — 88, жир — 12,
цукрова пудра — 10.
Вихід — 160.

Яблука по-київському. Яблука без серцевини і шкірочки бланшують до напівготовності у підкисленій гарячій воді. Потім кладуть на порціонну сковороду, отвори заповнюють варенням, заливають яєчно-сметанною сумішшю і запікають до готовності.

Приготування яєчно-сметанної суміші: яєчні жовтки розтирають з цукром і додають борошно. Потім окремо збивають сметану, білки і з'єднують з жовтками, розтертими з цукром.

Подають у порціонній сковороді, зверху посипають цукровою пудрою.

◎ Яблука свіжі — 63,
лимонна кислота — 0,03,
яйця — 10, цукор — 75,
борошно пшеничне — 10,
сметана 36 %-ї жирності — 25,
варення — 10, цукрова пудра — 3.
Вихід — 150.

Яблука, фаршировані сиром. Яблука обчищають, видаляють серцевину, наповнюють начинкою з сиру, виклада-

ють на змочений водою лист і запікають у жаровій шафі до готовності.

Приготування начинки: сир протирають, додають сирі яйця, цукор і перемішують.

Перед подаванням поливають ягідним сиропом або солодким ягідним сиропом.

◎ Яблука свіжі — 70; для начинки:
сир — 65, яйця — 8, цукор — 15,
маса начинки — 85;
маса напівфабрикату — 155;
маса готового продукту — 120;
сироп ягідний — 30
або соус солодкий ягідний — 50.
Вихід: із сиропом — 120/30,
із соусом — 120/50.

Бабка з яблук. Сирі жовтки розтирають з цукром, кладуть сметану, борошно, обчищені яблука без серцевини, нарізані скибочками, корицю, добре перемішують, додають збиті білки. Підготовлену масу викладають у змащену маргарином форму і запікають в жаровій шафі.

◎ Яблука свіжі — 560, борошно пшеничне — 150, яйця — 200,
цукор — 175, сметана — 150,
кориця — 2,
маргарин столовий — 20.
Вихід — 1000.

Галушки яблучні. Яблука обчищають від шкірочки, видаляють серцевину, нарізують тонкими часточками. Додають молоко, розтерті з цукром жовтки, збиті білки, сіль і перемішують, поступово додаючи борошно. Потім ложкою беруть тісто зі шматочками яблук, викладають у киплячу, трохи підсолену воду і варять до готовності.

Подають із сметаною або варенням.

◎ Борошно пшеничне — 40,
молоко — 13, яйця — 20, яблука свіжі — 56, цукор — 2, сіль — 0,5,
маса напівфабрикату — 130;
маса варених галушок — 150;
сметана або варення — 20.
Вихід — 150/20.

Повидлянка. Сирі яєчні жовтки розтирають з половиною норми цукру і змішують з розтертим повидлом, вином, манною крупою і збитими білками. Одержану масу викладають у змащену маргарином форму, зверху посипають цукром, змішаним із січеними горіхами, і запікають у жаровій шафі. Страву можна готувати без вина.

◎ Повидло — 650,
крупа манна — 200,
вино столове — 50, яйця — 200,
цукор — 50, горіхи волоські — 50,
маргарин столовий — 20.
Вихід — 1000.

Пудинг з груш. Груші обчищають від шкірочки, видаляють серцевину, подрібнюють, перемішують з манною крупою і припускають з водою 4—5 хв при слабкому нагріванні. Потім охолоджують, додають цукор, збиті яйця і сметану. Одержану масу викладають у форму, змащену маргарином і посипану сухарями. Запікають у жаровій шафі протягом 20—25 хв при температурі 220—230 °С.

◎ Груші свіжі — 51, яйця — 24,
цукор — 10, сметана — 16,
манна крупа — 5,
сухарі пшеничні мелені — 6,
цукрова пудра — 1,
маргарин столовий — 5.
Вихід — 100.

Десерт з гарбуза. Підготовлений гарбуз нарізують великими кубиками, припускають з молоком до готовності і протирають. До гарбузового пюре додають цукор, жовтки, підсмажені товчені волоські горіхи, частину вершкового масла і сухарів, корицю, перемішують, вводять збиті білки і обережно перемішують. Одержану масу викладають на лист, змащений маслом і посипаний сухарями, та запікають.

Перед подаванням страву порціонують, посипають цукровою пудрою.

Гарбуз — 700, молоко — 130,
цукор — 100, яйця — 144,
горіхи волоські — 40,
масло вершкове — 65,
сухарі пшеничні мелені — 130,
кориця — 2, цукрова пудра — 30.
В и х і д — 1000.

Соложеник вишневий. Пшеничний хліб зачищають від шкоринки, нарізують дрібними кубиками 0,5 × 0,5 см і підсушують. Яєчні жовтки, вершкове масло, цукор, корицю, цедру лимона розтирають у ступці до утворення однорідної маси.

Мигдаль спочатку обшпарюють, знімають з нього шкірочку, підсмажують і подрібнюють. Арахіс підсмажують, видаляють лушпиння, подрібнюють. З вишень видаляють кісточки. Всі продукти з'єднують з підготовленою масою і перемішують.

Яєчні білки збивають, вводять у масу, обережно перемішують.

Готову масу викладають у форму, змащену маргарином, поверхню змащують жовтками і запікають у жаровій шафі протягом 15–20 хв.

Приготування соусу: до сиропу з вишневого варення додають воду, доводять до кипіння, вводять розведений крохмаль, знову доводять до кипіння й охолоджують.

Соложеник охолоджують, порціонують, подають із соусом.

Хліб пшеничний — 32,
вишні (з варення без сиропу) — 20,
яйця — 40, масло вершкове — 7,5,
мигдаль або арахіс — 12,7,
цукор — 7, кориця — 0,4,
цедра лимона — 0,5,
маргарин столовий — 1,
маса соложеника — 100;
для соусу: сироп з варення
вишневого — 30, вода — 20,
крохмаль картопляний — 1,4,
маса соусу — 50.
В и х і д — 100/50.

Чорнослив, фарширований сиром. Чорнослив промивають, заливають невеликою кількістю гарячої води і залишають для набухання в закритому посуді. Потім виймають кісточки.

Сир протирають, додають яйця, цукор і перемішують. Чорнослив фарширують начинкою з сиру, викладають на сковороду, поливають сметаною і запікають 15 хв.

На стіл подають із сметаною.

Чорнослив — 81, маса набухлого
чорносливу — 92; сир — 25,
яйця — 7, цукор — 4,
сметана — 15, маса запеченого
чорносливу — 125; сметана — 20.
В и х і д — 125/20.

Сливи (вишні) в тісті смажені. У свіжих сливах роблять невеликий надріз, виймають кісточки, а замість них вкладають по шматочку смаженого волоського горіха.

За допомогою кухарської голки сливи (вишні) занурюють в тісто, кладуть у розігрітий жир і смажать до утворення золотистої кірочки.

Приготування тіста: до сирих яєчних жовтків додають цукор, сіль, сметану, борошно, добре перемішують і розводять молоком. Білки збивають в густу піну і обережно вводять в тісто консистенції густої сметани.

Подають з цукровою пудрою.

Сливи (вишні) свіжі — 60,
горіхи волоські — 11,
борошно пшеничне — 30,
яйця — 17, молоко — 13,
сметана — 5, цукор — 3,
сіль — 0,2, олія — 10,
маса слив смажених — 110;
цукрова пудра — 5.
В и х і д — 110/5.

Сирники по-київському. У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно, ванілін, розчинений у гарячій воді, перемішують і роблять кружальця 5–7 мм завтовшки.

На підготовлені кружальця кладуть начинку, защипують краї, формують овальної форми, змочують в яйцях, панірують в білій паніровці і смажать у фритюрі протягом 2—3 хв, доводять до готовності в жаровій шафі 5—7 хв.

Приготування начинки: родзинки миють, заливають окропом, видаляють кісточки, обсушують. Потім з'єднують з варенням, уварюють до загусання й охолоджують.

Відпускають сирники по два на порцію, зверху посипають цукровою пудрою. Окремо подають сметану.

◎ Сир — 90,
борошно пшеничне — 16,
яйця — 10, цукор — 15,
ванілін — 0,02, сирна маса — 130;
для начинки: варення — 20,
родзинки (виноград сушений) — 10,
маса начинки — 20; яйця — 5,
хліб пшеничний — 10,
маса напівфабрикату — 160;
кулінарний жир — 15,
маса готових сирників — 150;
цукрова пудра — 5, сметана — 20.
В и х і д — 175.

Зрази з сиру з гарбузом і чорносливом. У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно і перемішують. Одержану масу формують у вигляді валика 5—6 см завтовшки, нарізують упоперек, надають форми кружалець 1,0 см завтовшки. На середину кладуть начинку, краї з'єднують, щоб начинка була всередині виробу, панірують у борошні, надаючи форми цеглинки з овальними краями, і смажать основним способом з обох боків.

Приготування начинки: припущений подрібнений гарбуз і розмочений чорнослив без кісточок з'єднують, додають цукор і перемішують.

Відпускають із сметаною або варенням (маслом вершковим, маргарином, сметаною і цукром).

◎ Сир — 100, борошно
пшеничне — 13, цукор — 10,
яйця — 5, сирна маса — 125;
для начинки: чорнослив — 10,
гарбуз — 20, цукор — 5,
маса начинки — 35;
борошно пшеничне — 7,
маса напівфабрикату — 165;
маргарин столовий — 5,
маса готових зраз —150;
сметана або варення — 20,
або масло вершкове, або маргарин
столовий — 5, або сметана — 20,
цукор — 10.
В и х і д — 170 або 155, або 180.

Пончики сирні. Сир протирають, додають цукор, яйця, сіль і перемішують. Потім додають борошно, гашену розведеною лимонною кислотою соду, перемішують, формують кульки по дві на порцію і смажать у фритюрі.

Перед подаванням посипають цукровою пудрою.

◎ Сир — 84, борошно пшеничне — 46,
цукор — 8, яйця — 16, лимонна
кислота — 0,2, сода харчова — 0,6,
маса напівфабрикату — 150;
кулінарний жир — 15,
маса готових пончиків — 140;
цукрова пудра — 2.
В и х і д — 142.

Кільця сирні. Сир протирають, додають розтерті з цукром і сіллю яйця, перебрані й промиті родзинки, борошно і гашену оцтом соду, замішують тісто і залишають на 10—15 хв. Потім з нього формують вироби у вигляді кілець 1 см завтовшки і смажать у фритюрі.

Перед подаванням посипають цукровою пудрою і поливають сметаною.

◎ Сир — 30, борошно пшеничне — 29,
яйця — 8, родзинки — 5,
цукор — 5, сода харчова — 0,3,
оцет 9 %-й — 1,
маса напівфабрикату — 75;
кулінарний жир — 8,
маса готових кілець — 70;
цукрова пудра — 1, сметана — 10.
В и х і д — 81.

Запіканка з сиру. Сир протирають, додають борошно або манну крупу, по-

передньо заварені окропом і охолоджені (10 мл на одну порцію), цукор, яйця, сіль, добре перемішують.

На змащений маргарином і посипаний сухарями лист або форму укладають підготовлену масу рівним шаром 3–4 см завтовшки, поверхню вирівнюють, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі протягом 20–30 хв до утворення на поверхні рум'яної кірочки. Перед подаванням запіканку нарізують на порціонні шматочки квадратної, прямокутної або трикутної форми, поливають сметаною або солодким соусом. Запіканку можна готувати із сиру і сирої натертої картоплі, із сиру і протертої припущеної моркви, із сиру та гречаної каші.

◎ Сир — 140, крупа манна — 10
або борошно пшеничне — 12,
цукор — 10, яйця — 4, маргарин
столовий — 5, сметана — 5,
маса готової запіканки — 150;
соус солодкий — 75
або сметана — 25.
Вихід — 225 або 175.

Бабка із сиру і повидла. Сир протирають, додають розтерті з цукром жовтки, повидло, подрібнені сухарі, все перемішують і вводять збиті білки, обережно перемішуючи. На змащений маргарином і посипаний сухарями лист викладають підготовлену масу, поверхню розрівнюють, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі протягом 20–30 хв.

Готову бабку порціонують і відпускають гарячою із сметаною, ягідним або яблучним соусом.

Бабку можна приготувати з родзинками, сирими тертими яблуками, припущеною морквою.

◎ Сир — 100, цукор — 15,
яйця — 10, повидло — 35,
сухарі пшеничні мелені — 18,
маргарин столовий — 3,
сметана — 5,
маса напівфабрикату — 175;
маса готової бабки — 150;
сметана — 20, соус ягідний
або яблучний — 50.
Вихід — 170 або 200.

Яблука в грильяжі. Яблука миють, видаляють насіння, нарізують на часточки. Сковороду змащують олією, всипають цукор і прогрівають, щоб цукор розчинився і набув золотистого відтінку. В цукор кладуть підготовлені яблука. Сковороду струшують, щоб цукор рівномірно покрив їх. Для того щоб яблука не злипалися, кожну часточку за допомогою кухарської голки опускають в холодну кип'ячену воду. Зразу подають.

Яблука в "хустинці". Яблука миють, видаляють насіння, обчищають.

На квадратики тіста кладуть підготовлені яблука, серцевину заповнюють густим варенням або ягодами з цукром. Краї защипують над яблуком, поверхню змащують яйцем і запікають у жаровій шафі протягом 30 хв.

Приготування тіста: борошно просіюють, насипають на стіл гіркою, посередині роблять поглиблення, в яке кладуть вершкове масло, нарізане невеликими шматочками, додають вершки, цукрову пудру, жовтки яєць. Можна влити одну чайну ложку рому або коньяку. Все швидко змішують і ставлять в холодне місце на 2–3 год. Потім тісто розкачують 3–5 мм завтовшки, нарізують на квадратики такого розміру, щоб в кожен можна було загорнути яблуко.

Готові яблука перекладають у десертну тарілку і посипають цукровою пудрою.

◎ Яблука — 480, борошно — 160,
масло вершкове — 40,
цукрова пудра — 50,
вершки — 18, варення — 100,
яйця — 40,
яйця (жовтки) — 20.
Вихід — 900.

Сніжки з плодами. Білки сирих яєць збивають у густу піну, поступово вводять цукрову пудру. Білкову масу випускають з кондитерського мішка у вигляді кульок в кипляче молоко і варять 4—5 хв. Готові сніжки виймають шумівкою, кладуть у друшляк, охолоджують. Подають з свіжими плодами і ягодами. Сніжки можна посипати подрібненими і обсмаженими з цукром горіхами.

Яйця (білки) — 48,
цукрова пудра — 16,
молоко — 100, горіхи — 35,
цукор — 10,
свіжі плоди, ягоди — 50.
Вихід — 150.

Вимоги до якості гарячих солодких страв. Для страви Яблука в тісті смак яблук кисло-солодкий, тіста — солодкуватий. Колір на поверхні золотистий, всередині — білий. Консистенція яблук ніжна, кірочка хрустка.

Фаршировані запечені яблука мають на поверхні кірочку від золотистого до світло-коричневого кольору, смак і запах кисло-солодкі з ароматом яблук і соусу, консистенція м'яка.

Бабки — консистенція м'яка, кірочка хрустка.

Не допускається всередині липка консистенція, закал. Бабки мають підсмажену кірочку, на розрізі — жовтуваті. Смак солодкий.

Сирники по-київському овальної форми, на поверхні рум'яна кірочка, консистенція пухка, смак солодкий.

Запіканки і бабки мають гладеньку поверхню без тріщин з рівномірною золотистою кірочкою, колір на розрізі світло-жовтий. Консистенція ніжна, пухка, однорідна. Смак і запах властиві запеченій масі з сиру, смак солодкий.

Яблука в "хустинці" — консистенція яблук м'яка, смак і запах кисло-солодкі з ароматом яблук і варення або ягід. Тісто рум'яне, крихке.

§ 6. Солодкі соуси

Солодкі соуси готують на плодових і ягідних відварах. Подають їх до десертних страв.

Соус яблучний. Яблука з шкіркою без серцевини нарізують скибочками, заливають гарячою водою і варять 6—8 хв у закритому посуді до готовності. Потім протирають, додають відвар, цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння, вводять попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, дають ще раз закипіти. В готовий соус можна покласти корицю.

Яблука свіжі — 225, цукор — 125,
крохмаль картопляний — 30,
кориця мелена — 1,
лимонна кислота — 1, вода — 80.
Вихід — 1000.

Соус абрикосовий. Свіжі абрикоси занурюють на 30—40 с в окріп, знімають з них шкірочку, розрізують на чотири частини, видаляють кісточку, засипають цукром, витримують 2—3 год, потім варять 5—8 хв.

Курагу перебирають, промивають, заливають холодною водою і залишають на 2—3 год для набухання. Потім варять у тій самій воді до готовності, протирають, додають цукор і при помішуванні проварюють до загусання. Готовий соус охолоджують.

Абрикоси — 515 або курага — 110,
вода для кураги — 400,
цукор — 600.
Вихід — 1000.

Соус чорносмородиновий. Ягоди миють, протирають, вводять в гарячий цукровий сироп, доводять до кипіння і охолоджують.

Смородина чорна — 340,
цукор — 650, вода — 150.
Вихід — 1000.

Соус чорносмородиновий або журавлиновий з екстракту. Екстракт чорно-

смородиновий або журавлиновий розводять гарячою водою, проціджують, додають цукор, доводять до кипіння, вводять розведений перевареною холодною водою картопляний крохмаль і знову доводять до кипіння.

◎ Екстракт чорносмородиновий або журавлиновий — 25, цукор — 200, крохмаль картопляний — 40, вода — 800. В и х і д — 1000.

Соус з чорносливу. Чорнослив перебирають, миють, заливають окропом, дають набухнути, виймають кісточки. Чорнослив без кісточок заливають водою, в якій він набухав, і варять протягом 5 хв, потім протирають через друшляк. В одержане пюре додають цукор і варять при слабкому нагріванні до готовності, періодично помішуючи. Готовий соус охолоджують.

◎ Чорнослив (сушений) — 250, вода — 600, цукор — 350. В и х і д — 1000.

Соус з гарбуза або дині. Гарбуз (диню) миють, розрізують на частини, видаляють зернята і м'якоть, обчищають від шкірочки, нарізують на невеликі шматочки, заливають на 1/3 об'єму окропом і припускають протягом 2–3 хв, потім протирають. У пюре додають цукор, лимонну кислоту, заздалегідь розчинену у воді, розмішують і варять при слабкому нагріванні протягом 15 хв, періодично помішуючи. Наприкінці варіння додають мелену корицю. Готовий соус охолоджують.

◎ Гарбуз або диня — 100, вода — 300, цукор — 250, лимонна кислота — 1, кориця мелена — 1. В и х і д — 1000.

§ 7. Правила і способи подавання десертних страв

Перед подаванням десерту зі столу прибирають використаний посуд, хліб, спеції.

Десертні страви за звичаєм є завершальною частиною сніданку, обіду або вечері.

Більшість холодних солодких страв відпускають з кухні порціонно в індивідуальному посуді — креманках або склянках, вазочках (фруктовий салат, компоти, киселі, желе, муси, морозиво та ін.).

Офіціант при подаванні ставить креманку на пиріжкову або десертну тарілку з паперовою серветкою, бере її у праву руку, підходить до відвідувача з правого боку і ставить перед ним. Десертну ложку кладе з правого боку від тарілки.

До багатьох солодких страв подають солодкий соус або вершки в маленьких соусниках або сметанниках кожному споживачеві окремо.

При подаванні солодких страв "в обнос" або розставлянні їх на столі офіціант повинен попередньо досервірувати стіл десертними тарілками і відповідними десертними приборами (ніж, виделка, ложка). При обслуговуванні з

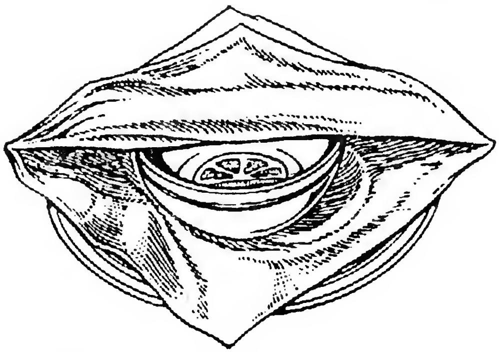


Рис. 113. Подача підкисленої води для ополіскування рук

попереднім перекладанням страв на десертні тарілки (на підсобному столі) користуються тільки десертними приборами.

Фрукти, виложені гіркою у вазі, можна подавати споживачам "в обнос", підходячи до кожного з них з лівого боку, тримаючи вазу за верхню частину ніжки.

При індивідуальному обслуговуванні фрукти подають у невеликих вазочках або на мілких десертних тарілочках, поставивши їх справа від споживача. При груповому обслуговуванні вазу з фруктами ставлять у центрі стола.

Після подавання фруктів офіціант ставить праворуч від споживача (на рівні десертної тарілки) чашу з підкисленою теплою водою для ополіскування рук (рис. 113).

Ягоди (суниці, малину, ожину) подають у скляних салатниках або вазах. Для розкладання використовують десертну ложку. Стіл сервірують мілкими десертними тарілками та ложками. Вазу або салатник ставлять праворуч від споживача. Якщо ягоди подають з молоком або вершками, то стіл сервірують глибокими десертними тарілками і ложками. Молоко або вершки подають у молочнику або сметаннику на пиріжковій тарілці з паперовою серветкою. Ставлять молочник праворуч від споживача ручкою вправо.

Розділ

XIV

ДЕСЕРТИ, ПРИГОТОВЛЕНІ У ФРИЗЕРАХ

Великим попитом у населення користуються різні десерти на основі яєчно-молочної суміші або сухої вершково-білкової суміші, які готують у фризерах. Ці десерти відпускають у креманках, вазочках із спеціальними гарнірами, які надають їм оригінальності.

§ 1. Спеціальні гарніри для десертів

Гарнір Шоколадний. Какао-порошок розтирають з цукром, додають гарячу воду і ретельно перемішують. Отриману суміш доводять до кипіння. Ванілін розчиняють в теплій воді (1 : 20) і вводять в готовий шоколадний гарнір, перемішують і охолоджують.

Гарнір Полуничний (Суничний). Полуниці (суниці) перебирають, видаляють плодоніжки, промивають, пересипають цукром і залишають в холодному місці на 2–3 год для виділення соку, протирають до отримання м'якоті. Масу варять 15–20 хв, охолоджують.

◎ Полуниці (суниці) свіжі — 510,
цукор-пісок — 600.
Вихід — 1000.

Гарнір Малиновий. Малину перебирають, видаляють плодоніжки, промивають холодною водою, пересипають цукром і залишають в холодному місці на 2–3 год для виділення соку, протирають, потім варять 15–20 хв, готовий гарнір охолоджують.

◎ Малина свіжа — 510,
цукор-пісок — 600.
Вихід — 1000.

Гарнір Вишневий. Вишні перебирають, видаляють плодоніжки, промивають холодною водою, видаляють кісточки, пересипають цукром і залишають в холодному місці на 2–3 год для виділення соку, потім варять 15–20 хв, охолоджують.

◎ Вишні свіжі (без кісточок) — 510,
цукор-пісок — 600.
Вихід — 1000.

§ 2. Десерти на основі яєчно-молочної суміші

Для приготування яєчно-молочної суміші яйця збивають в однорідну масу протягом 20–30 хв, потім вводять згущене і незбиране молоко, перемішують. Суміш пастеризують 15–20 хв при температурі 60–70 °С, щоб знищити хвороботворні мікроорганізми.

Крем-десерт Горіховий. Горіх фундук подрібнюють на м'ясорубці з дрібною решіткою (d = 3 мм). Яєчно-молочну суміш пастеризують. Наприкінці пастеризації вводять подрібнений горіх, пе-

ремішують. Суміш інтенсивно охолоджують до температури 7 °С і фризерують. Десерт відпускають в креманках, вазочках, із спеціальним гарніром (20 г на 1 порцію).

Яйця — 2000,
молоко незбиране — 5000,
молоко згущене з цукром — 1600,
цукор-пісок — 1000,
горіх фундук — 800.
В и х і д — 10 000.

Крем-десерт Полуничний. Свіжу полуницю перебирають, видаляють плодоніжки, промивають холодною водою і дають стекти воді. Потім протирають до отримання соку з м'якоттю. Яєчно-молочну суміш пастеризують, наприкінці пастеризації вводять протерту свіжу полуницю або полуницю консервовану (при використанні консервованої полуниці цукор в рецептуру не включають). Суміш охолоджують до температури 7 °С і фризерують. Відпускають десерт у вазочках, креманках, із спеціальним гарніром.

Яйця — 2000,
молоко незбиране — 4300,
молоко згущене з цукром — 1600,
цукор-пісок — 1000,
полуниця свіжа (на сік) — 1500
або полуниця консервована — 2500.
В и х і д — 10 000.

Крем-десерт Малиновий. Свіжу малину перебирають, видаляють плодоніжки, промивають холодною водою, дають стекти воді і протирають. Яєчно-молочну суміш пастеризують. Наприкінці пастеризації вводять протерту свіжу малину або консервовану (в разі використання консервованої малини цукор не додають), перемішують, охолоджують до температури 7 °С і фризерують. Відпускають десерт у вазочках, креманках, із спеціальним гарніром.

Яйця — 2000,
молоко незбиране — 4300,
молоко згущене з цукром — 1600,
малина свіжа — 1500,
цукор-пісок — 1000.
В и х і д — 10 000.

Крем-десерт Ванільний. Ванілін розчиняють в невеликій кількості гарячого молока. Яєчно-молочну суміш пастеризують. Наприкінці пастеризації вводять розчинений ванілін, перемішують. Суміш охолоджують до температури 7 °С і фризерують. Десерт відпускають у вазочках, креманках, із спеціальним гарніром.

Яйця — 2400,
молоко незбиране — 5200,
молоко згущене з цукром — 1700,
цукор-пісок — 1100, ванілін — 2.
В и х і д — 10 000.

Крем-десерт Апельсиновий. Апельсини миють, обчищають, віджимають сік. Яєчно-молочну суміш пастеризують. Наприкінці пастеризації вводять апельсиновий сік, перемішують. Суміш охолоджують до температури 7 °С і фризерують. Десерт відпускають у вазочках, креманках, із спеціальним гарніром.

Яйця — 2000,
молоко незбиране — 4300,
молоко згущене з цукром — 1600,
цукор-пісок — 1000,
апельсини (на сік) — 1500.
В и х і д — 10 000.

Крем-десерт Кавовий. Каву мелену натуральну заливають невеликою кількістю молока, доводять до кипіння, настоюють протягом 30 хв, проціджують і вводять в яєчно-молочну суміш наприкінці пастеризації, перемішують, суміш охолоджують до температури 7 °С і фризерують.
Відпускають у вазочках, креманках, із спеціальним гарніром.

Яйця — 2000,
молоко незбиране — 5500,
молоко згущене з цукром — 1700,
цукор-пісок — 100,
кава натуральна — 500.
В и х і д — 10 000.

Крем-десерт Шоколадний. Какао-порошок змішують з частиною незбираного молока, доводять до кипіння і вводять в яєчно-молочну суміш наприкінці пастеризації, перемішують. Суміш охолоджують до температури 7 °С і фризерують. Десерт відпускають у вазочках, креманках, із спеціальним гарніром.

◎ Яйця — 2000,
молоко незбиране — 5200,
молоко згущене з цукром — 1600,
цукор-пісок — 1000,
какао-порошок — 600.
Вихід — 10 000.

Крем-десерт Чорносмородиновий. Свіжу чорну смородину перебирають, промивають холодною водою, дають стекти воді і пропускають крізь протиральну машину. Протерту смородину вводять в яєчно-молочну суміш наприкінці пастеризації. Суміш охолоджують до температури 7 °С і фризерують.

Десерт відпускають у вазочках, креманках, із спеціальним гарніром.

У разі використання консервованої чорної смородини цукор-пісок з рецептури виключають.

◎ Яйця — 2000,
молоко незбиране — 4300,
молоко згущене з цукром — 1600,
цукор-пісок — 1000,
чорна смородина (свіжа) — 1500
або чорна смородина
консервована — 2500.
Вихід — 10 000.

Крем-десерт Лимонний. Лимони миють, обчищають, віджимають сік, який вводять в яєчно-молочну суміш наприкінці пастеризації, перемішують. Суміш охолоджують до температури 7 °С і фризерують.

Десерт відпускають у вазочках, креманках, із спеціальним гарніром.

◎ Яйця — 2000,
молоко незбиране — 4800,
молоко згущене з цукром — 1600,
цукор-пісок — 1000,
лимони (на сік) — 1000
або лимони консервовані — 2000.
Вихід — 10 000.

Крем-десерт Вишневий. Яєчно-молочну суміш пастеризують. Наприкінці пастеризації вводять протерті крізь протиральну машину вишні, перемішують. Суміш охолоджують до температури 7 °С і фризерують.

Десерт відпускають в креманках, вазочках, із спеціальним гарніром.

◎ Яйця — 2000,
молоко незбиране — 4300,
молоко згущене з цукром — 1600,
цукор-пісок — 1000,
вишні свіжі (без кісточок) — 1500.
Вихід — 10 000.

Крем-десерт Абрикосовий. Свіжі абрикоси миють, видаляють кісточки, протирають. Курагу заливають холодною водою на 2—3 год для набухання, потім варять в тій самій воді до готовності і протирають.

Яєчно-молочну суміш пастеризують. Наприкінці пастеризації вводять протерті свіжі абрикоси або курагу, перемішують. Суміш охолоджують до температури 7 °С і фризерують.

Десерт відпускають в креманках, вазочках, із спеціальним гарніром.

◎ Яйця — 2000,
молоко незбиране — 4800,
молоко згущене з цукром — 1600,
цукор-пісок — 1000, абрикоси
свіжі або курага — 1000.
Вихід — 10 000.

§ 3. *Десерти на основі сухої вершково-білкової суміші*

Десерт Цитрус. Суху вершково-білкову суміш повністю розчиняють при безперервному помішуванні в апельсиновому або мандариновому соку, потім збивають протягом 4—5 хв і фризерують.
Десерт Цитрус можна відпускати з тертим шоколадом (10 г шоколаду на 100 г

десерту), варенням з протертої полуниці або смородини, або чорниці (30 г варення на 100 г десерту), гранатовим екстрактом (10 г) і варенням з протертої полуниці або смородини, або чорниці (20 г).

◎ Вершково-білкова суміш — 3700,
сік апельсиновий
або мандариновий — 6500.
В и х і д — 10 000.

Десерт Ягідка з варенням. Вершково-білкову суху суміш розчиняють в чорничному соку, збивають 4 — 5 хв і фризерують. Відпускають у вазочках, креманках з варенням, яким поливають десерт зверху.

◎ Вершково-білкова суха
суміш — 3700,
сік чорничний — 6500,
маса десерту — 10 000;
варення з протертої полуниці
або смородини, або чорниці — 3000.
В и х і д — 10 000/3000.

§ 4. Складні десерти з гарнірами

Особливо привабливий вигляд і оригінальний смак мають складні десерти із спеціальними видами гарнірів.

Десерт Абрикоска. Абрикосовий десерт випускають з фризера в креманку або вазочку, зверху кладуть збиті вершки з цукром, посипають підсмаженими подрібненими горіхами, оформляють курагою (її заздалегідь миють і заливають гарячою водою для набухання) або свіжими абрикосами.

◎ Десерт абрикосовий — 150,
вершки збиті — 20, курага — 13,
маса набухлої кураги — 20 або
абрикоси свіжі — 20; горіхи — 10.
В и х і д — 200.

Десерт Сюрприз. Полуничний і кавовий десерт випускають з фризера в креманку (вазочку), поливають полуничним гарніром, зверху оформляють збитими вершками і полуницями.

◎ Десерт полуничний — 80, десерт
кавовий — 80, вершки збиті — 20,
гарнір полуничний —20,
полуниця свіжа — 30.
В и х і д — 230.

Десерт Фантазія. Журавлиновий і абрикосовий десерти випускають з фризера в креманку (вазочку), зверху кладуть збиті вершки, поливають журавлиновим гарніром, оформляють свіжою малиною або полуницями.

◎ Десерт журавлиновий — 80,
десерт абрикосовий — 80,
вершки збиті — 20,
гарнір журавлиновий — 20,
малина або полуниця свіжа — 30.
В и х і д — 230.

Десерт Сувенір. Журавлиновий і горіховий десерти випускають з фризера в креманку або вазочку, зверху поливають журавлиновим гарніром, потім кладуть збиті вершки, оформляють підсмаженими подрібненими горіхами.

◎ Десерт журавлиновий — 75,
десерт горіховий — 75,
вершки збиті — 20,
гарнір журавлиновий — 20,
горіхи (арахіс або фундук,
або волоський) — 10.
В и х і д — 200.

Десерт Вечірній. Десерт малиновий і горіховий випускають з фризера в креманку (вазочку), зверху викладають збиті вершки, поливають шоколадним гарніром, оформляють свіжою малиною або полуницями.

◎ Десерт малиновий — 70,
десерт горіховий — 70,
вершки збиті — 20,
гарнір шоколадний — 20,
малина або полуниця свіжа — 20.
В и х і д — 200.

Десерт Білочка. Шоколадний і горіховий десерти випускають з фризера в креманку (вазочку), зверху кладуть збиті вершки, поливають шоколадним гарніром, оформляють підсмаженими тертими горіхами.

◎ Десерт шоколадний — 75,
десерт горіховий — 75,
вершки збиті — 20,
гарнір шоколадний — 20,
горіхи — 10.
Вихід — 200.

Десерт Вишня в шоколаді. Шоколадний і вишневий десерти випускають з фризера у креманку (вазочку), зверху кладуть збиті вершки, прикрашають свіжими або консервованими вишнями, поливають шоколадним гарніром.

◎ Десерт шоколадний — 80,
десерт вишневий — 80,
вершки збиті — 20,
гарнір шоколадний — 20,
вишні свіжі або консервовані — 30.
Вихід — 230.

Розділ

XV

НАПОЇ

ЗМІШАНІ НАПОЇ

§ 1. Визначення і класифікація змішаних напоїв

Змішаним називається напій, до складу якого входять основа, зм'якшуюче-згладжуючий і смако-ароматичний компоненти та різні наповнювачі.

До змішаних напоїв належать коктейлі, довгі і групові змішані напої (фото 30–33).

Коктейль — це алкогольний або безалкогольний змішаний напій, який складається з основи, зм'якшуюче-згладжуючого, смако-ароматичного компонентів з використанням ароматичних модифікаторів і в деяких випадках емульгаторів.

Довгий змішаний напій — це алкогольний або безалкогольний напій, який складається з основних компонентів коктейлю з додаванням наповнювача: основа і наповнювач; зм'якшуюче-згладжуючий компонент і наповнювач; смако-ароматичний компонент і наповнювач; коктейль і наповнювач.

Груповий змішаний напій — це гарячий або холодний алкогольний або безалкогольний напій, який готують з різних компонентів і наповнювачів в одній великій посудині на 8–12 порцій.

Усі змішані напої поділяють на групи за такими ознаками:

вмістом алкоголю та складом компонентів — *алкогольні* (міцні, десертні, ігристі), *безалкогольні* та *молочні;*

об'ємом порцій — *короткі* до 75 мл, *середні* до 100 мл, *довгі* 150 мл і вище, *групові* від 500 мл і більше;

призначенням — *аперитиви* (коктейлі та довгі змішані напої), *післяобідні* (коктейлі), *вечірні* (коктейлі та довгі й групові змішані напої);

температурою подавання — *холодні, гарячі;*

технологією приготування і використанням специфічних компонентів — *оригінальні змішані напої* (коктейлі);

способом приготування — *порціонні,* або *індивідуальні* та *групові.*

Основа змішаного напою виявляє його основний смак, тому об'єм її (основи) більший, ніж решти компонентів. Основа може виступати в ролі самостійного алкогольного або безалкогольного напою.

Алкогольним називається напій, який містить етиловий (харчовий) спирт.

За вмістом алкоголю основа поділяється на:

міцноалкогольну (від 20 % об'єму спирту і вище);

середньоалкогольну (9 — 20 % об'єму спирту);

слабкоалкогольну (до 9 % об'єму спирту).
Вміст цукру може бути до 2 %, 10 і вище 10 %.
До *міцноалкогольних основ* з вмістом цукру до 2 % належать горілка, джин, віски, ром, коньяк, плодово-ягідні бренді. Під час складання рецептур змішаних напоїв класичні основи можуть виступати в ролі одного напою або можливе поєднання дистилятів з плодово-ягідним бренді, наприклад:
горілка + абрикосове бренді;
віски + персикове бренді;
джин + вишневе бренді.
До міцноалкогольних основ з вмістом цукру вище 10 % належать солодкі та напівсолодкі настоянки і наливки, міцні плодово-ягідні лікери. Як основа для коктейлів ці напої використовуються частково, проте вони є прекрасними компонентами при поєднанні з класичними основами (горілка + вишневий лікер).
До *середньоалкогольних основ* з вмістом цукру до 10 % належать кріплені (Портвейн, Херес, Мадера, Марсала), ароматизовані (Вермут), десертні (Мускат, Токай, Кагор) вина. Як основа ці напої використовують частково, зокрема під час приготування фліпів, коктейлів-аперитивів, хайболів.
До *середньоалкогольних основ,* які не містять цукор, належать сухі вина. Їх використовують як основу при приготуванні крюшонів і пуншів.
До *слабкоалкогольних основ* належить пиво. Його використовують при приготуванні змішаних напоїв групи Сенгері.
Зм'якшуюче-згладжуючий компонент (ЗЗК) є інгридієнтом, який згладжує гостроту основи. Його об'єм повинен бути меншим, ніж об'єм основи, проте в окремих випадках може бути рівним, якщо компонент (або його поєднання) використовують як основу.
Зм'якшуюче-згладжуючий компонент може бути алкогольний і безалкогольний. До *алкогольного ЗЗК* належать ароматизовані вина (Вермут), бітери (гіркі), ароматичні лікери (Шартрез, Бенедиктин), а до *безалкогольного ЗЗК* — різні соки, яйця, молоко, сметана.
Залежно від смакових компонентів, які входять в ЗЗК, його можна поділити на чотири групи: ароматичну, сокову, емульгаторну і лікерну.
1. *Ароматична група* включає ароматизовані вина (Вермут) і вина типу Вермут-Дюбонне, Біір, Ліллет, Рафаель, Фернет-Бранка; з м і ш а н і б і т е р и — Чинзано-бітер, Мартіні-бітер, Пунт-е-Мес, Кампарі; к р і п л е н і в и н а — Портвейн, Херес, Мадера, Марсала; с п и р т о в і а п е р и т и в и — Амер-Пікон, Перно-45°.
2. *Сокова група* — плодово-ягідні соки.
3. *Емульгаторна група* — яйця, молоко, вершки, сметана.
4. *Лікерна група* — ароматичні міцні лікери типу Бенедиктин, Шартрез, Кюрасао, Куантро, М'ятний.
Смако-ароматичний компонент (САК) підсолоджує, забарвлює змішаний напій і надає йому специфічного аромату. В коктейлі цей компонент додають в малих дозах.
САК поділяють на три групи:
1. *Солодка* — натуральні плодово-ягідні сиропи і плодово-ягідні лікери.
2. *Солодко-ароматична* — ароматичні лікери — Шартрез, Бенедиктин, Кюрасао.
3. *Гірко-ароматична* — спиртові бітерси — Перно-45°, Кампарі, Ангостура, Пейшо, Унікум, Пунт-е-Мес.
Смако-ароматичний компонент можна використовувати в різних поєднаннях, наприклад:
солодка частина (плодово-ягідний сироп) + ароматична частина (бітер Ангостура).
Замість бітерів можна використовувати бальзами Російський, Московський, Ризький.

Наповнювач — один з основних компонентів, який використовують при приготуванні довгих змішаних напоїв. Він розбавляє основні компоненти змішаного напою і надає йому своєрідної свіжості, легкості. Об'єм наповнювача в напої повинен бути не менш як 100 мл.

§ 2. Характеристика основних алкогольних напоїв, що використовують як основу для змішаних напоїв

До основних алкогольних напоїв, які використовують як основу для змішаних напоїв, належать: горілка, джин, віскі, ром, коньяк, виноградні та плодово-ягідні бренді, гіркі настоянки, натуральні виноградні вина.

Горілка — алкогольний напій, який готують методом змішування (купажування) ректифікованого (очищеного) спирту і води невисокої твердості з наступною обробкою водно-спиртової суміші активованим вугіллям і фільтруванням.

Основні сорти горілки, які використовують для приготування змішаних напоїв: Українська горілка, Княжий келих, Київська Русь, Галичина, Данило Галицький, Екстра, Московська особлива, Столична, Російська, Пшенична, Сибірська, Посольська, Віру-Валге, Кристал-Дзид-райтіс та ін.

Поєднуючи горілку з іншими натуральними напоями, можна одержати змішаний напій будь-якого смаку, наприклад: горілка + апельсиновий сік = плодовий коктейль з апельсиновим смаком; горілка + шоколадний лікер = десертний коктейль з шоколадним смаком.

Горілку можна використовувати і як зм'якшуюче-згладжуючий компонент у змішаних напоях, де основою є віскі, джин, коньяк, ром, плодово-ягідні бренді. Вона пом'якшує гостроту цих специфічних натуральних напоїв.

Джин — міцноалкогольний напій, який одержують перегонкою зброджeної зернової сировини з додаванням (для аромату) екстракту ягід ялівцю. В цей екстракт можуть входити також такі спеції, як коріандр, дудник, кассій, кардамон, кмин, імбир, кориця.

Виготовляють *англійські, голландські, американські* та *російські* джини. Так, англійські джини використовують як основу для приготування змішаних напоїв. Вони бувають с у х і (білі та жовті) й с о л о д к і. Солодкий джин Старий Том (Олд Том) є основою для відомого змішаного напою Том Коллінз.

Голландський Слон-джин (терновий лікер) використовують у змішаних напоях.

Американські, російські і голландські (крім Слон-джин) джини п'ють в натуральному охолодженому вигляді маленькими ковтками, запиваючи пивом.

Віскі — ароматичний алкогольний напій, який дістають перегонкою зброджeного зернового сусла з наступною тривалою витримкою в дубових бочках з обпаленими внутрішніми стінками.

Розрізняють такі сорти віскі:

житні — американські, канадські, російські;

кукурудзяні — американські;

ячмінні — шотландські, ірландські.

Американські житні віскі містять 51 % жита і 10—15 % ячмінного солоду; кукурудзяні — 51 % кукурудзи і 10—15 % ячмінного солоду. За способом виробництва американські віскі поділяють на чисті й змішані сорти із вмістом спирту від 47 до 57 %. "Чисті" віскі якісніші, ніж "змішані", проте останні мають м'якший і ніжніший смак. Кращими сортами американських віскі вважаються кукурудзяні Олдгренд-дед і Хапер Бурбон, житні Маунт Вернон. Вони витримані не менше 20 років.

Канадські житні віскі містять 51 % жита, 10 % ячмінного солоду і 10—40 % пше-

ниці, вівса. За смаком канадські віскі нагадують суміш житніх американських і ячмінних шотландських віскі. Вміст алкоголю в канадських віскі може бути від 40 до 45 % об'єму спирту. Кращі сорти житніх канадських віскі — Канедіан клаб, Сігремс В.О., Шенлі О.Ф.С.

Російські віскі містять 45 % об'єму спирту, колір — світло-коричневий, смак — м'який, злегка пекучий із специфічним ароматом.

Шотландські й ірландські віскі поділяють на чисті ячмінні й змішані зернові.

Американські та канадські сорти віскі використовують як основу всіх груп змішаних напоїв, а ірландські й шотландські — для довгих змішаних напоїв. Віскі добре поєднуються з ароматичними винами, лікерами, а також з такими наповнювачами, як содова вода, імбирний лимонад, імбирне пиво.

Ром — міцноалкогольний напій, який одержують перегонкою браги з патоки цукрової тростини (меласси) або інших продуктів цукрової тростини і витримують у дубових бочках протягом тривалого часу (від 2 до 20 років). Вміст алкоголю може бути від 45 до 76 % об'єму спирту.

Відомі такі сорти рому: *кубинські, пуерто-риканські, барбадоські, мексиканські, ямайські, демарарські, російські.*

Сорти рому відрізняються між собою кольоровою гамою (від світлих, як вода, до темних, як янтар), міцністю, вмістом спецій (гвоздики, ванілі, акації "ботайя") і різних добавок (родзинок, ананасів, паленого цукру).

Коньяк — міцний алкогольний напій світло-золотистого кольору, з складним ароматом і приємним ванільним тоном. Готують коньяк з коньячного спирту, який дістають методом перегонки сухого білого столового виноградного вина з наступним витримуванням у дубових бочках.

Залежно від віку коньячних спиртів і їх якості виготовляють ординарні, марочні та колекційні коньяки.

Ординарні коньяки виготовляють з коньячних спиртів, витриманих від трьох до п'яти років. Усі ординарні коньяки уніфіковані. Кількість зірочок на етикетці відповідає віку коньячного спирту. Коньяк три зірочки готують з коньячного спирту, витриманого не менше трьох років. Вміст алкоголю 40 % об'єму спирту, цукру — 1,5 %. Коньяк чотири зірочки виготовляють з коньячного спирту, витриманого не менше чотирьох років, вміст алкоголю 41 % об'єму спирту, цукру — 1,5 %. Коньяк п'ять зірочок виготовляють з коньячного спирту, витриманого не менше п'яти років, вміст алкоголю 42 % об'єму спирту, цукру — 1,5 %.

Марочні коньяки виготовляють з коньячних спиртів з середнім строком витримки більше шести років. Ці коньяки поділяють на такі групи:

КВ (коньяк витриманий) — з витриманих коньячних спиртів середнього віку від шести до семи років, вміст алкоголю 42 % об'єму спирту, цукру — 1,2 %.

КВВЯ (коньяк витриманий вищої якості) — з витриманих коньячних спиртів середнього віку більше десяти років, вміст алкоголю 45 % об'єму спирту, цукру — 0,7 %.

ДС (дуже старий) — готують з добірних коньяків, витриманих більше десяти років, вміст алкоголю 43—57 % об'єму спирту, цукру — 0,7 %. Коньяки групи ДС називають *колекційними.*

Французькі ординарні коньяки позначають зірочками. Одна зірочка визначає строк витримки коньячного спирту — близько чотирьох років і більше. Коньяк дві зірочки виготовляють з коньячного витриманого спирту не менше шести років. Коньяк три зірочки — з витриманого коньячного спирту від семи до десяти років. У всіх французь-

ких коньяках вміст алкоголю може бути від 40 до 42 % об'єму спирту, а цукру — до 1,2 %.

Якість марочних французьких коньяків позначають буквами та їх поєднаннями: E — екстра (спеціальний); F — прекрасний; M — витриманий; O — старий; P — світлий; S — кращий; V — дуже.

Поєднання букв визначають такі строки витримки коньячних спиртів:

VO — дуже старий — від 12 до 15 років;

VSO — дуже якісний, старий — від 15 до 20 років;

VSOP — дуже якісний, старий, світлий — від 20 до 30 років.

На деяких етикетках французьких коньяків використовують такі поєднання:

VSEP — дуже якісний, спеціальний, світлий — від 18 до 25 років;

VVSOP — дуже, дуже якісний, старий, світлий — від 26 до 40 років.

Українські коньяки за своїми якостями не поступаються коньякам зарубіжних марок.

Коньяк Одеса має міцність 43 % спирту. Коньячний спирт витриманий одинадцять років. У букеті добре виражені ванільно-шоколадні тона.

Коньяк Україна має міцність 43 %. Коньячний спирт витриманий 12 років.

Коньяк Київ має міцність 42 %. Коньячний спирт витриманий 15 років. Він має м'який, приємний смак, янтарно-золотистий колір.

Коньяк Чорноморський має міцність 43 %. Коньячний спирт витриманий більше десяти років.

Виноградні бренді — це насамперед арманьяк (французьке виноградне бренді). Технологія виготовлення його однотипна з коньяком. Кожний сорт арманьяка витриманий не менше 15—20 років. Кращі сорти — *Великий Арманьяк, Малий Арманьяк.*

Витримані виноградні бренді виготовляють у Франції (Арманьяк), Іспанії, Греції, Болгарії та інших країнах. Іспанські та грецькі бренді темніші й щільніші, ніж французькі.

Прекрасною маркою іспанського бренді є Фундадор — 25 років витримки. Грецькі бренді Метакса виготовляють з мускатних сортів винограду, тому вони солодші за смаком і містять до 2,5 % цукру.

У приготуванні змішаних напоїв коньяк і виноградні бренді використовують як основу. Для цього краще рекомендувати ординарні коньяки, а витримані — як натуральний напій до кави і чаю. Коньяки добре поєднуються з різними фруктово-ягідними соками, лікерами і емульгаторами. Поєднання коньяка з ароматичними лікерами і ароматизованими винами дає можливість приготувати прекрасний коктейль ароматичного типу, а в поєднанні з фруктово-ягідними лікерами — післяобідній змішаний напій.

Виноградні бренді можна вживати окремо як аперитив.

Плодово-ягідні бренді — це ароматичний міцноалкогольний напій, який дістають перегонкою будь-якого кріпленого соку плодів або ягід з наступною витримкою в дубових бочках не менше трьох років. Сировиною цих бренді є ожина, полуниця, малина, яблука, вишні, сливи.

Кращими вважають американське яблучне бренді Епл Джек, у Франції цей напій називають Кальвадос. Вміст алкоголю в ньому 60 % об'єму спирту.

Сливове бренді виготовляють у Швейцарії, Венгрії, вишневе — у Франції, Швейцарії, Венгрії. Випускають вишневе бренді двох сортів: темно-вишневе і прозоре. Вміст алкоголю до 45 % об'єму спирту.

Плодово-ягідні бренді добре поєднуються з однотипними лікерами і різними соками.

Гіркі настоянки дістають настоюванням спирту на ароматичних травах, корін-

нях, квітах, плодах і цедрі цитрусових. Для пом'якшення смаку до них додають близько 1 % цукру, а для посилення аромату — ефірні олії. Ці настоянки належать до міцних напоїв, вони містять від 35 до 45 % спирту. Асортимент гірких настоянок широкий (більше 20 назв), залежно від виду ароматичної сировини, з якої їх готують: Перцівка (настояна на червоному і чорному перці), Зубрівка (на траві тієї самої назви), Звіробій (на траві звіробій, що по-казахськи означає "від тисячі хвороб"), Гірський дубняк (на жолудях), Анісова, М'ятна, Кминна та ін. Кожна назва гіркої настоянки має характерні колір, смак і запах. Наприклад, Гірський дубняк — світло-коричневого кольору з гіркуватим злегка в'яжучим смаком, з пряним запахом, Зубрівка — зеленувато-жовтого кольору, пекучого смаку, з ароматом трави зубрівка, Старка — світло-коричневого кольору, м'якого, злегка пекучого смаку, з ледве вловимим коньячним ароматом, Чернігівська гірка — з чітко вираженим ароматом чорної смородини, Донецька степова — м'якого, приємного смаку з ароматом м'ятної та лимонної олії.

Випускають також складні настоянки, наприклад, Бальзам ризький чорний, Петрівка, Мисливська, Старка та ін. Так, Мисливську готують змішуванням настою цедри цитрусових, ялівцю, анісу, імбиру, калгана, дягеля, чорного і червоного перцю, гвоздики; Старку — з настою яблук і груш з додаванням портвейну, ваніліну, паленого цукру.

Для приготування Бальзаму використовують настій бальзаму, до складу якого входять близько 15 назв рослинної сировини, міцність 45 % об'єму спирту.

Гіркі настоянки на травах добре поєднуються з ароматизованими винами (Вермут, Біір, Амер-Пікон), змішаними бітерсами (Чінзано-бітер, Мартіні-бітер, Пунт-е-Мес, Кампарі) і ароматними лікерами (Бенедиктин, Шартрез, М'ятний).

Гіркі настоянки на плодах добре поєднуються з плодовими соками, плодово-ягідними лікерами, кріпленими винами.

Для приготування змішаних напоїв бальзами використовують в основному як смако-ароматичний компонент. Вони мають функцію спиртових бітерів типу Ангостури, Пейшо, Унікум.

У приготуванні змішаних напоїв типу Хайболл бальзами використовують як основу з різними наповнювачами, наприклад:

бальзам + тонік вода;
бальзам + шампанське;
бальзам + апельсиновий сік.

Натуральні виноградні вина виробляють методом спиртового зброджування свіжого або зав'яленого винограду з мезгою або без неї. Виноградні вина містять 9 – 20 % спирту, цукор, органічні кислоти, дубильні, мінеральні, ароматичні, барвні речовини, вітаміни С, РР і групи В.

Залежно від сировини, яку використовують для виробництва, і строку витримки вина поділяють на сортові, купажні, марочні, ординарні.

Сортові вина виробляють з одного сорту винограду. Смак і аромат цих вин властиві певному сорту винограду, з якого вироблено вино.

Купажні вина виробляють з кількох сортів винограду. Ці вина мають складні та постійні смак і аромат.

Марочні вина одержують з визначених сортів винограду і витримують протягом встановленого строку: столові — від 1,5 до 3 років, кріплені — від 2 до 6 років. На пляшках з марочним вином наклеюють ярлик, де вказують рік врожаю винограду.

Марочні вина, витримані не менш як 6 років, в тому числі 3 роки в пляшках, називають к о л е к ц і й н и м и. Ці вина мають чітко виражений ніжний

букет. У колекційному вині може утворитися незначний осад, який при збовтуванні вина швидко осідає на дно пляшки.

Ординарні вина не мають ознак марочних вин. Їх реалізують після витримки до одного року. Ординарні вина віком більше одного року називають витриманими ординарними.

За кольором вина поділяють на білі, рожеві, червоні.

Білі вина виготовляють з білих сортів винограду без шкірочки і насіння.

Рожеві вина виробляють з червоних і рожевих сортів винограду без шкірочки і насіння.

Червоні вина виробляють тільки з червоних сортів винограду з шкірочкою і насінням.

Залежно від технології приготування, вмісту спирту, цукру, вуглекислоти виноградні вина поділяють на столові, ароматизовані, кріплені, ігристі, шипучі.

Столові вина одержують після спиртового бродіння чистого соку свіжого винограду. Вміст алкоголю в цих винах 9 – 14 %. При виробництві столових вин не дозволяється додавати спирт, цукор, ароматизатори і барвники.

Столові вина бувають сухі та напівсолодкі.

Виробництво сухих столових вин характерне тим, що цукор в них зброджується повністю. Кращими з цих вин є такі:

марочні сухі столові вина — Рислінг, Анапа, Су-Псех, Мисхако і Абрау, Каберне Абрау і Мисхако, Сібірьковий, Пухляковський, Краснотоп-Золотовський, Аліготе Ай-Даніль, Золота Балка, Столова Алушта, Сільванер Феодосійський, Перлина степу, Оксамит України, Наддніпрянське, Ужгородське, Променисте, Берегівське, Арені, Норашен, Воскеваз, Ечміадзінське, Матраса, Саділлі, Аліготе, Фетяска, Каберне, Хасілат, Цинандалі № 1, Теліані № 2, Гурджіані № 3, Мукузані № 4, Цолікуарі № 7, Тібіані № 12, Ркацителі, Семільон Геджух;

ординарні сухі столові вина — біле, червоне, рожеве Столове, Рислінг, Сапераві № 5.

Столове напівсолодке вино поділяють на біле, рожеве і червоне. Для виробництва цих вин використовують сорти винограду, які містять велику кількість цукру (22 – 26 %). Ці вина готують так само, як і сухі, проте процес бродіння припиняють охолодженням маси. В результаті цього напівсолодкі вина містять 3 – 8 % цукру і 9 – 14 % спирту. Їх смак приємний, кислувато-солодкий. Асортимент напівсолодких ординарних вин такий: Напівсолодке біле натуральне, Напівсолодке рожеве натуральне, Напівсолодке червоне натуральне, Айгестан, Мегрі, Воскеваз, Чхавері № 11, Твіші № 19, Хванчкара № 20, Усахелаурі № 21, Кіндзмараулі № 22, Оджалеші № 24, Тетра № 26 та ін.

§ 3. Характеристика основних напоїв, що використовують як зм'якшуюче-згладжуючий компонент для змішаних напоїв

Ароматична група. *Ароматизовані вина* (Вермут і вина типу Вермут — Біір, Дюбонне, Ліллет, Рафаель, Фернет-Бранка) виробляють з сухих столових вин з додаванням спирту, цукрового сиропу і настоїв трав (обов'язково сушеного полину), квітів, коріння і насіння, які надають їм особливих запаху і аромату. Розрізняють вітчизняні сорти Вермуту — міцний (18 % спирту і 10 % цукру) і десертний (по 16 % спирту і цукру). Вермут обох типів буває білий, рожевий, червоний.

Основними постачальниками Вермуту на міжнародний ринок є Італія і Франція. Так, італійські фірми "Мартіні і

Россі", "Чінзано" випускають чотири сорти Вермуту: сухий, білий, червоний солодкий і бітер-аперитив (червоний). Фірма "Карпано" виробляє такі сорти: класичний (червоний солодкий), білий (солодкий) і аперитив Пунт-е-Мес.

Змішані бітерси (Мартіні-бітер, Чінзано-бітер, Пунт-е-Мес, Кампарі) належать до винних аперитивів на змішаній основі.

Спиртові аперитиви (Амер-Пікон, Перно-45°) виробляють купажуванням екстрактів різних трав і коріння з спиртом і водою. Спиртові аперитиви поділяють на середньоалкогольні (22—26 % об'єму спирту) і міцноалкогольні (від 40 % і вище).

Амер-Пікон — гіркувато-солодкий спиртовий аперитив з хіни, енціана з використанням настою цедри апельсина, вміст алкоголю 26 %.

Перно-45° — міцноалкогольний спиртовий аперитив з вмістом алкоголю 45 %.

Кріплені вина (Херес, Портвейн, Мадера, Марсала) виробляють неповним зброджуванням виноградного сусла з додаванням спирту, а інколи і концентрованого увареного у вакуум-апаратах сусла. При приготуванні цих вин бродіння припиняють на певній стадії, щоб зберегти у вині більшу або меншу кількість цукру, для чого в сусло, що бродить, вводять спирт.

У кріплених винах міститься цукор, який залишився в результаті неповного бродіння, і підвищена кількість спирту. Кріплені вина мають специфічні аромат і смак, які залежать від сорту винограду (Мускати) або способу їх виробництва (Херес, Мадера, Портвейн, Марсала).

Херес має сильні тонічні властивості, дуже тонкий фруктовий букет, який не повторюється в інших винах, з легким присмаком горіхів. Його називають "королем аперитивів". Колір цього вина буває від золотистого до янтарного. Основою кожної марки Хереса є дуже старе вино Солера.

Херес буває чотирьох типів:

Фіно — блідий і дуже сухий;

Амонтіладо — блідий і сухий, проте не настільки, як Фіно;

Олоросо — золотистого кольору і помірно солодкий;

Крем — дуже солодкий.

Крім цих типів Хереса існують ще такі сорти:

Манзанілла — таке саме вино, як і Фіно, але легше і сухіше;

Віно де Пасто — між Фіно і Амонтіладо, але з відсутністю горіхового присмаку, як у Амонтіладо.

Іспанія випускає такі марки Хереса: сухі і десертні Дафф Гордон, Ганзалес Буасс, Джон Харвей і син, королем десертного Хересу є Харвейс Брістоль Крем.

Для приготування змішаних напоїв світлі сухі хереси Манзанілла, Віно де Пасто і Фіно використовуються в коктейлях-аперитивах як замінювачі Вермуту.

Кращими як аперитив є Херес Амонтіладо і сухий Сек.

Вітчизняний Херес випускають двох типів: міцний (19—20 % об'єму спирту і 3 % цукру) і столовий сухий (14 % об'єму спирту, без цукру).

Ароматизовані вина, змішані бітери і спиртові аперитиви містять екстрактивні речовини, що мають гіркі основи. Ці напої збуджують апетит, їх використовують як аперитиви.

Для приготування коктейлів-аперитивів ароматичного типу Вермут і аперитивні вина типу Вермут використовують як ароматичний компонент; для коктейлів і довгих змішаних напоїв — як зм'якшуюче-згладжуючий компонент: на основі віскі краще використовувати солодкі сорти Вермуту, а на основі джину — сухі сорти.

Вермути і аперитивні вина добре поєднуються з усіма класичними основами, а також з ароматичними лікерами Бенедиктин, Шартрез.

Портвейни мають гарний букет, гармонічний смак з фруктовим тоном, велику екстрактивність, в міру солодкі. Їх одержують спиртуванням сусла під час бродіння, коли міцність сусла досягне 10°. Це забезпечує збереження цукру у вині в необхідній кількості.

Портвейни бувають білі (від світло-золотистого до янтарного), рожеві (від рожевого до світло-червоного), червоні (від світло-червоного до темно-червоного). Вони містять 17—20 % спирту і 6—13 % цукру.

Наша промисловість виробляє портвейни під такими назвами:

марочні — Портвейн білий і червоний, Портвейн білий Сурож, Портвейн Червоний, Кримський білий, Портвейн червоний Лівадія, Портвейн червоний Масандра, Карданахі № 14, Прикумський білий.

У приготуванні змішаних напоїв Портвейн використовують як зм'якшуюче-згладжуючий компонент в поєднанні з коньяком і плодово-ягідними бренді, інколи як аперитив, замінюючи Вермут. У коктейлях групи Фліпи його використовують як основу. Білі сухі портвейни вживаються як аперитиви.

Мадера — це вино, яке одержують з білих або рожевих сортів винограду. Після приготування його піддають мадеризації, тобто тепловій обробці при доступі повітря. Ці вина витримують три місяці в бочках на сонці або в спеціальних камерах при температурі близько 60 °С, потім кілька років у винних підвалах. Завдяки термічній дії смак Мадери поліпшується, вино набуває фруктового тону, високої міцності, приємного аромату і смаку, властиві лише цьому вину. Колір Мадери буває від золотистого до темно-бурштинового. Вино містить 19—20 % спирту і 3—6 % цукру. Мадеру випускають під такими назвами: марочна — Ошакан, Анага, Масандра, Кримська; ординарна — Мадера, Зазалі, Витримана, Бухарська, Учтепе № 17.

У приготуванні коктейлів-аперитивів суху Мадеру використовують як зм'якшуюче-згладжуючий компонент, замінюючи ароматизоване вино. Решту сортів Мадери використовують як основу для приготування напоїв типу Фліп, Крюшон, Пунш, Слінг в поєднанні з міцноалкогольною основою.

Марсала — це вино, приготовлене тільки з білих сортів винограду Катаррато і Інзолія, які містять велику кількість цукру. За смаком Марсала подібна до Мадери, але солодша від неї і має специфічний присмак бекмесу (увареного виноградного соку). Вона має колір від золотистого до темно-бурштинового, містить 18—20 % спирту і 3—7 % цукру. Кращим вином цього типу є марочна Марсала.

Марсалу використовують як основу в приготуванні деяких груп змішаних напоїв.

Сокова група. У приготуванні змішаних напоїв використовують як свіжі плодово-ягідні та овочеві соки — апельсиновий, лимонний, мандариновий, грейпфрутовий, сік лайма та ін., так і консервовані.

Плодово-ягідні соки використовують як зм'якшуюче-згладжуючий компонент, а також як основу в безалкогольних змішаних напоях і як наповнювач у довгих змішаних напоях. Останнім часом користуються попитом довгі змішані напої з соком типу: основа + сік, наприклад, горілка з соком апельсиновим або лимонним, грейпфрутовим, лайма, виноградним.

Краще використовувати соки з свіжих плодів цитрусових.

Використання соків для приготування змішаних напоїв сприяє частковій ней-

тралізації алкоголю і підвищує харчову цінність їх.

Емульгаторна група. Ця група включає молоко, вершки, сметану, яйця. Молоко використовують як зм'якшуючий компонент в групі змішаних напоїв Егног; як основу в молочних коктейлях і як наповнювач в молочних пуншах. Вершки добре поєднуються з плодово-ягідними і десертними лікерами, утворюючи своєрідну групу база + вершки + лікер. Їх використовують при приготуванні коротких змішаних напоїв. Рекомендується використовувати вершки 35 %-ї жирності.

Сметану використовують для приготування напоїв групи Фізз і Крем-Фізз.

Яйця використовують як цілими, так і частково — білок або жовток в коктейлях ароматичного типу, а також в напоях типу Фліп, Сау, Фізз.

§ 4. Характеристика смако-ароматичного компонента

Смако-ароматичний компонент (САК) впливає на солодкість, колір і специфічний аромат змішаного напою. Його поділяють на три групи:

1. *Солодка* — цукор, натуральний сироп, плодово-ягідні сиропи, натуральний мед, десертні плодово-ягідні лікери і креми, солодкі настоянки і наливки.
2. *Солодко-ароматична* — міцні ароматичні лікери (Шартрез, Бенедиктин, Кюрасао, Чертоза, Куантро, Кордіал-Медо та ін.).
3. *Гірко-ароматична* — міцноалкогольні бітери (Ангостура, Унікум, Пейшо, Апельсинова, Грушева, Лимонна, Персикова гіркота), змішані бітери (Мартіні-бітер, Чінзано-бітер, Пунт-е-Мес), спиртові аперитиви типу Перно-45°, сухі модифікатори (тертий мускатний горіх, тертий шоколад, порошкоподібні прянощі), ефірні олії цитрусових, ароматичні та ароматизовані лікери.

Смако-ароматичний компонент можна використовувати в різних поєднаннях: солодка частина (плодовий сироп), ароматична частина (бітер Ангостура). Бітери можна замінити бальзамами Російський, Ризький, Московський.

Сироп — концентрований розчин цукру у воді або в плодово-ягідних соках, або в відварах. Його можна готувати двома способами: гарячим і холодним.

I с п о с і б. Плодово-ягідний сік нагрівають у посуді, що не окислюється, і додають цукор, варять на слабкому вогні 5—6 хв, додають лимонну або винну кислоту (5—10 г на 1 кг цукру), варять ще 1—2 хв, проціджують і охолоджують.

II с п о с і б. Ягоди (чорної смородини, малини, чорниць, полуниць) миють, висушують, розминають, віджимають сік, проціджують його і змішують з лимонною або винною кислотою та цукром у такому співвідношенні: соку — 35 %, цукру — 64 %, кислоти — 1 %. Рідину розмішують до повного розчинення цукру, зберігають у холодильній шафі.

Сиропи використовують для приготування напоїв, киселів, желе, у кондитерському виробництві тощо.

Приготування сиропів

Сироп цукровий. В окріп додають цукор, перемішують і варять при слабкому кипінні 5 — 10 хв, безперервно помішуючи. З поверхні періодично знімають піну. Готовий сироп охолоджують до кімнатної температури і проціджують.

◎ Цукор — 650, вода — 400.
В и х і д — 1000.

Сироп Лимонний (Апельсиновий). Лимони (апельсини) миють, віджимають сік, який вливають у посуд, що не окислюється, і ставлять у холодильну шафу. Решту плодів разом з цедрою дрібно нарізують, заливають гарячою водою і варять

при слабкому кипінні 5—10 хв, настоюють 30—35 хв, потім проціджують.

Відвар доводять до кипіння, додають цукор, перемішують і варять при слабкому кипінні 5—10 хв, безперервно помішуючи, з поверхні періодично знімають піну. В сироп додають віджатий сік, доводять до кипіння, охолоджують.

◎ Лимони — 250
або апельсини — 400,
цукор — 650, вода — 450.
Вихід — 1000.

Сироп Вишневий. Вишні перебирають, миють, видаляють плодоніжки і кісточки, протирають, додають цукор, вливають воду і варять протягом 3—5 хв. Сироп охолоджують і проціджують.

◎ Вишні — 510, цукор — 600,
вода — 600.
Вихід — 1000.

Сироп Абрикосовий. Абрикоси перебирають, миють, видаляють кісточки, варять. Відвар зливають, абрикоси протирають, змішують з цукром і варять при слабкому кипінні 8—10 хв. Готовий сироп охолоджують.

◎ Абрикоси свіжі — 515
або курага — 110, цукор — 600,
вода — 650.
Вихід — 1000.

Сироп Ванільний. Цукор і ванілін розчиняють у гарячій воді. Варять 5—10 хв, безперервно помішуючи, при слабкому кипінні. Готовий сироп охолоджують.

◎ Цукор — 650, вода — 400,
ванілін — 10.
Вихід — 1000.

Сироп Пряний. Цукор розчиняють в окропі, додають настій кориці і гвоздики, розчинену в теплій воді лимонну кислоту (20 : 1) і, безперервно помішуючи, варять 10—15 хв при слабкому кипінні, потім охолоджують.

Приготування настою: мелені корицю, гвоздику, імбир заливають окропом (100 мл), настоюють 15—20 хв, проціджують через подвійний шар марлі.

◎ Цукор — 650, кориця мелена — 25,
гвоздика мелена — 0,5,
кислота лимонна — 1,
імбир мелений — 0,5, вода — 400.
Вихід — 1000.

Сироп М'ятний. Сушені листки м'яти заливають окропом, накривають посуд кришкою і настоюють 40—50 хв, потім проціджують. Настій з м'яти доводять до кипіння, додають цукор, розмішують, варять при слабкому кипінні 10—15 хв, безперервно помішуючи. Готовий сироп охолоджують.

◎ Цукор — 650, м'ята сушена — 50,
вода — 500.
Вихід — 1000.

Сироп Сливовий. Сливи перебирають, видаляють плодоніжки, миють, кладуть на протвинь і печуть в жаровій шафі при температурі 180—200 °С протягом 25—30 хв, потім охолоджують і протирають. Цукор розчиняють у гарячій воді, додають сливове пюре і, безперервно помішуючи, варять при слабкому кипінні 10—15 хв. Сироп охолоджують.

◎ Цукор — 650, сливи чорні
(Венгерка, Кірке та ін.) — 500,
вода — 400.
Вихід — 1000.

Сироп Горобиновий. Горобину перебирають, миють, заливають гарячою водою у співвідношенні 1 : 1 і варять з моменту закипання 5 хв, потім відкидають на друшляк, щоб відокремити відвар (його не використовують). Варену горобину протирають і віджимають. Цукор розчиняють у гарячій воді і при постійному помішуванні нагрівають до кипіння, вводять віджату масу горобини і доводять до кипіння. Сироп охолоджують і проціджують.

◎ Горобина червона — 500,
цукор — 600, вода — 480.
Вихід — 1000.

Сироп Гвоздичний. У цукровий сироп додають настій гвоздики, доводять до кипіння і варять протягом 5 хв.
Приготування настою. Гвоздику заливають гарячою водою, доводять до кипіння, настоюють 15—20 хв і проціджують через сито (діаметром не більше 1—1,2 мм).
Готовий сироп охолоджують.

◎ Цукор — 670, вода — 300;
для настою: гвоздика — 30,
вода — 100.
Вихід — 1000.

Сироп Полуничний (Малиновий). Полуниці (малину) перебирають, видаляють плодоніжки, миють, віджимають сік і ставлять його в холодильну шафу.
У цукровий сироп додають вижимки з ягід, проварюють 5 хв, потім проціджують. Сироп доводять до кипіння, вливають ягідний сік, знову доводять до кипіння і проварюють при помішуванні 3—5 хв, охолоджують і проціджують.

◎ Полуниці або малина — 300,
цукор — 650, вода — 300.
Вихід — 1000.

Сироп Журавлиновий. Журавлину миють, віджимають сік. Вижимки заливають гарячою водою і варять 5—7 хв. Відвар проціджують, додають цукор і проварюють при слабкому кипінні 10—12 хв, постійно помішуючи. В сироп вливають віджатий сік, доводять до кипіння і охолоджують.

◎ Журавлина — 600, цукор — 500,
вода — 300.
Вихід — 1000.

Сироп Чорничний. Чорниці перебирають, миють, обсушують, розминають дерев'яною ложкою в посуді, що не окислюється, залишають на 1—2 год. Потім масу віджимають. До соку додають цукор і лимонну кислоту, перемішують до повного розчинення цукру, проціджують. Зберігають у холодильній шафі.

◎ Чорниці — 600, цукор — 650,
кислота лимонна — 1.
Вихід — 1000.

Сироп Банановий. Банани миють, обчищають і подрібнюють на пластмасовій тертці з дрібними отворами. Одержану масу кладуть в емальовану каструлю, заливають холодною кип'яченою водою, додають цукор або цукрову пудру і ретельно змішують. Суміш перекладають у скляний посуд, щільно закривають і зберігають у холодному місці. Через 4 год можна використовувати.

◎ Банани обчищені — 500,
цукор або цукрова пудра — 400,
вода — 400.
Вихід — 1000.

Сироп Шипшиновий. Свіжі стиглі плоди шипшини подрібнюють і замочують у воді на один-два дні. Потім рідину зливають і варять з цукром протягом 5 хв. Додають лимонну кислоту і знову доводять до кипіння. Сироп проціджують гарячим і охолоджують.

◎ Плоди шипшини — 650,
вода — 500, цукор — 650,
кислота лимонна — 4.
Вихід — 1000.

Сироп з пелюстків троянди (шипшини). Червоні або рожеві пелюстки троянди (шипшини) кладуть в окріп і варять 2—3 хв, потім проціджують через подвійний шар марлі, додають цукор і лимонну кислоту, доводять до кипіння. Сироп проціджують гарячим і охолоджують.

◎ Пелюстки троянди
(шипшини) — 100, цукор — 650,
вода — 400, кислота лимонна — 5.
Вихід — 1000.

Сироп Чайний. Фарфоровий чайник ополіскують окропом, кладуть сухий чай, заливають окропом (150 г) і настоюють 8—10 хв, проціджують через ситечко.

Гвоздику розтирають, доливають окропом (на 0,8 г гвоздики — 100 мл води), доводять до кипіння, потім проціджують через ситечко.

Лимонну кислоту розчиняють в теплій воді (20 мл) і змішують з настоєм гвоздики.

У цукровий сироп вливають заварку чаю, розчин лимонної кислоти і настій гвоздики, ретельно перемішують.

◎ Чай I сорту — 25, цукор — 670,
гвоздика — 0,8,
кислота лимонна — 1, вода — 630.
Вихід — 1000.

Сироп Шоколадний. Какао-порошок змішують з цукром, вливають гарячу воду, ретельно перемішують. Одержану суміш доводять до кипіння, вводять ванілін, розчинений у теплій перевареній воді (1 : 20). Сироп охолоджують.

◎ Какао-порошок — 110,
цукор — 525, ванілін — 0,5,
вода — 500.
Вихід — 1000.

Сироп Карамельний. У каструлю кладуть цукор, вливають неповну столову ложку води, ставлять на середній вогонь і прогрівають, безперервно помішуючи, поки цукор не стане світло-жовтим. Додають холодну воду і залишають, щоб карамель повністю розчинилася.

У цукровий сироп додають сироп карамелі, нагрівають до повного з'єднання сиропів, постійно помішуючи. Сироп охолоджують.

◎ Цукор-рафінад — 350, вода — 150,
сироп цукровий — 525.
Вихід — 1000.

Сироп Горіховий. Волоські горіхи і фундук обчищають, ядра дрібно нарізують або товчуть, заливають гарячим цукровим сиропом, накривають посуд пергаментним папером, зав'язують і ставлять в холодне місце. Охолоджену суміш проціджують і використовують для приготування напоїв.

◎ Цукор — 650, вода — 400,
горіхи волоські — 10 шт.,
фундук — 10 шт.
Вихід — 1000.

Плодово-ягідні сиропи промисловість виготовляє *натуральні* (з натуральних соків, вин, екстрактів або настоянок з додаванням до 60 % цукру) і *синтетичні* (на ароматичних есенціях).

Синтетичні сиропи крім води і цукру містять синтетичні ароматичні есенції, органічні кислоти і барвники.

Під час приготування змішаних напоїв краще додавати сиропи, ніж цукор, оскільки вони легко змішуються з іншими рідинами. При цьому напої не мутніють, прискорюється процес їх приготування. Цукор розчиняється у рідині повільно, особливо в охолодженій, а цукрова пудра робить напій каламутним.

Соуси-сиропи використовують як компоненти санді, шербетів, фізів, айс-кримів. Їх зберігають у закритих кришками скляних банках у холодильній шафі. До банки приклеюють етикетку, де вказують назву соусу-сиропу і дату виготовлення.

Приготування соусів-сиропів

Соус-сироп Вишневий. Вишні перебирають, видаляють плодоніжки, миють, засипають цукром і ставлять у холодильну шафу на 2—3 год. Після цього масу ставлять на вогонь і доводять до кипіння. Варять протягом 2—3 хв, потім протирають крізь друшляк і знову варять при слабкому кипінні протягом 5 хв. Готовий соус-сироп охолоджують.

◎ Вишні — 510, цукор — 600.
Вихід — 1000.

Соус-сироп Суничний. Ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють, дають стекти воді, засипають цукром і ставлять на 2—3 год у холодильну шафу. Потім ягоди перетирають через сито,

варять пюре при слабкому кипінні при помішуванні до повного розчинення цукру. Готовий соус-сироп охолоджують.

◎ Суниці — 510, цукор — 600.
В и х і д — 1000.

Соус-сироп Чорносмородиновий. Ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють, протирають. В одержане пюре додають цукор і варять при слабкому кипінні протягом 2–3 хв, потім охолоджують.

◎ Смородина чорна — 400,
цукор — 650, вода — 150.
В и х і д — 1000.

Плодово-ягідні (десертні) лікери виготовляють на спиртованих плодово-ягідних соках і морсах, зокрема на ароматних спиртах і спиртованих настоях, на цедрі цитрусових, різних прянощах, чорносмородинових бруньках, порошку какао з додаванням цукру, патоки, лимонної кислоти, ефірних олій, ваніліну, барвників. Ці лікери містять: 25–30 % спирту по об'єму і 32–50 г цукру на 100 мл.

До розливання в пляшки і реалізації десертні лікери витримують в дубовій тарі від шести до дванадцяти місяців.

Асортимент десертних лікерів широкий. Найвідоміші такі вітчизняні лікери: Ароматний, Ванільний, Кавовий, Мигдальний, Апельсиновий, Абрикосовий, Аличевий, Вишневий, Шоколадний, Обліпиховий, Лимонний, Малиновий, Мандариновий, Рожевий, Чорносмородиновий.

Крім вітчизняних у барах подають також імпортні лікери:

Еприкот лікер — дуже солодкий абрикосовий лікер на виноградному спирті. Міцність 30 % об. спирту;

Блекберрі лікер — чорносмородиновий лікер з невеликою кількістю сухого вина, яке додають в процесі купажування. Міцність 30 % об. спирту;

Черрі лікер — вишневий лікер на основі виноградного бренді, приготовлений з дикої чорної вишні. Найкращий з усіх сортів — Черрі Херінг, виготовлений в Данії. Міцність 30 % об. спирту;

Г.Л.О.К. — датський лікер, що має смак кмину;

Цезар — грушевий лікер з Венгрії;

Бакарді Елексир — лікер на основі і зі смаком легкого кубинського рому;

Мараскіно — світлий лікер, має смак дикої чорної вишні.

Він добре змішується з плодово-ягідними бренді. В коктейлі Сау він може замінити цукор.

Креми-лікери — не дуже міцні (20–23 % спирту по об'єму) лікери з великою кількістю цукру (50–60 г на 10 мл). До їх складу входять спиртовані плодово-ягідні соки, ароматичні спирти, спиртовані настої, ваніль, какао, кориця, цукровий сироп, лимонна кислота і вода.

Вітчизняна промисловість виготовляє такі креми: Вишневий, Кизиловий, Малиновий, Горобиновий, Чорносмородиновий, Шоколадний, Яблучний, Абрикосовий.

Імпортні креми, які надходять в бари:

Кафе Саузерн — кавовий крем;

Крем д'Ананас — ананасовий крем, дуже солодкий лікер зі смаком і ароматом ананаса. Креми містять 25 % об. спирту;

Крем д'Фрамбуаз — дуже солодкий лікер, має смак і аромат полуниці;

Крем д'Фрауз — дуже солодкий лікер, має смак і аромат малини;

Крем д'Мент — в міру солодкий, пікантний, ароматний лікер з присмаком м'яти. Він буває білий і зелений;

Крем д'Мока — кавовий крем;

Крем д'Нуає — горіховий лікер, який має гіркуватий смак з ароматом мигдалю;

Крем д'Роуз — солодкий лікер з присмаком ванілі та ароматного розового масла;

Крем д'Ті — лікер з ароматом і присмаком чаю;

Крем де'Ваніл — ванільний лікер;
Крем д'Віолет — дуже солодкий лікер з ароматом фіалки;
Фалерум — скоріше сироп, ніж лікер, але досить міцний (6—9 % об. спирту), дуже густий, ароматний з присмаком мигдалю та імбиру. Добре поєднується з цитрусовими соками і ромом;
Крем д'Банана — банановий крем;
Крем д'Какао — дуже солодкий спиртоподібний лікер темно-шоколадного кольору зі смаком і ароматом кави і какао;
Крем д'Кава — нагадує шоколадний крем;
Крем д'Касі — темний, в міру солодкий лікер з присмаком чорної смородини, міцністю 25 %, використовують його як підсолоджуючий компонент в коктейлях-аперитивах.

Десертні лікери і креми відрізняються солодким смаком і великою різноманітністю присмаків, ароматів свіжих і сушених плодів і ягід, ванілі, какао, кави, троянди.

Солодкі настоянки виготовляють купажуванням спиртованих морсів, рідше соків, з додаванням цукру, патоки, лимонної кислоти, харчових барвників і води. Вони містять 16—25 % спирту, 15—28 г цукру в 100 мл виробу, 18—23 % загального екстракту і 0,18—0,8 % кислоти (в перерахуванні на лимонну). Відомі такі настоянки: Абрикосова, Журавлинова, Ніжинська Горобина, Горобинова, Обліпихова, Яблучна.

Наливки готують на спиртованих соках і морсах, цукрі, лимонній кислоті. Для приготування деяких з них використовують соки, консервовані цукром, патоку, барвники, ванілін, фруктові есенції, настої мигдалю, кориці. Наливки містять 18—20 % спирту по об'єму і 28—40 г цукру в 100 мл.

Велика кількість цукру (40 г на 100 мл) в таких наливках: Вишневій, Полуничній, Запіканці Українській.

Ароматичні лікери належать до групи міцних лікерів. Їх готують з спиртових настоїв різних ефіромасляних рослин з додаванням прянощів (кориці, мускатного горіха, імбиру, м'яти, кмину), цукрового сиропу, харчових барвників і води. Ці лікери витримують у дубовій тарі від шести місяців до двох років. Під час витримування в лікерах проходять різні складні процеси (інверсія сахарози, утворення ацеталів і ефірів), які позитивно впливають на букет напою. Ацеталі утворюються внаслідок дії на альдегіди спиртів в присутності кислот. Продуктами взаємодії спиртів з органічними кислотами є складні ефіри.

Під час витримування (старіння) аромат лікерів стає тонким, з добре вираженим фруктовим відтінком, а смак — м'яким, приємним.

Міцні лікери містять 35—45 % спирту по об'єму і 32—45 г цукру в 100 мл (крім міцного лікера Анісового, який містить 30 % спирту).

Вітчизняна промисловість випускає такі назви цих лікерів: Прозорий, Південний, Пряний, Анісовий.

До міцних ароматичних лікерів належать імпортні лікери:

Шартрез — лікер з гострим трав'яним ароматом і смаком. Виготовляють його в Іспанії двох видів — жовтий і зелений, до речі зелений значно міцніший (55 %) і ароматніший. Жовтий Шартрез містить 43 % об. спирту. Маркується лікер Шартрез так: "Лікер фабрикаю а Таррагона па лес Перес Шартре".

Бенедиктин — виготовляють на основі кращих коньяків Франції, міцність 43 %.

Кюрасао — цитрусовий лікер, який виготовляють з цедри гіркого апельсина. За кольором буває жовтий і білий (міцність відповідно 30 і 38 %).

Чертоза — італійський лікер, який нагадує Шартрез.

Куантро — апельсиновий лікер білого кольору на основі коньяку міцністю 40 % об. спирту.

Кордіал-Медо — французький лікер, приготовлений купажуванням апельсинового Кюрасао, крем какао і коньяку. Він має шоколадний смак і аромат апельсина, міцність 38 %.

Гірко-ароматична група — це міцноалкогольні бітери Ангостура, Унікум, Пейшо та Апельсинова, Грушева, Лимонна, Персикова гіркота. Вміст алкоголю від 45 % об'єму спирту і вище. Ці бітери поділяють на дві групи:

1. Бітери, які містять екстракти трав, коріння, листя, кореневищ, прянощів та інші ароматичні основи. Це Ангостура, Унікум, Пейшо. Ангостуру виготовляють на основі спиртового настою дерева Ангостура, яке має тонізуючі та аперитивні властивості. До складу Ангостури входить близько 300 компонентів. Цей бітер має прекрасний аромат і стимулює травлення їжі.
2. Бітери, які містять ефірні олії плодів з додаванням для гіркоти хініну. Це Апельсинова, Лимонна, Грушева, Персикова гіркота.

Бітери цієї групи використовують як ароматичні модифікатори при приготуванні змішаних напоїв. Додають їх у напої в невеликій кількості — по 2—3 мл. Крім міцноалкогольних бітерів як ароматичні модифікатори можна використовувати такі змішані бітери: Мартіні-бітер, Чінзано-бітер, Пунт-е-Мес, ароматичні і ароматизовані лікери Шартрез, Бенедиктин, Кюрасао, Куантро, М'ятний, Гранд-Марн'є, а також спиртові аперитиви типу Перно-45°.

Для надання специфічного аромату і смаку змішаним напоям використовують не лише рідкі ароматичні модифікатори, а й сухі — тертий мускатний горіх, тертий шоколад, порошкоподібні прянощі та ефірні олії, вижаті з цедри цитрусових в момент приготування змішаного напою.

§ 5. Характеристика наповнювачів

За вмістом алкоголю наповнювачі можуть бути алкогольні і безалкогольні. До *алкогольних* наповнювачів належать: ігристі та шипучі вина, а також сидр і пиво; до *безалкогольних* — різні мінеральні води, газовані напої, соки, тонізуючі води, натуральна вода, вода з сифону, молоко.

За вмістом вуглекислоти наповнювачі поділяють на ті, що містять вуглекислоту, і ті, що її не містять.

Ігристі вина — це вина, насичені вуглекислотою. За способом насичення вуглекислотою їх поділяють на шампанські і цимлянські вина.

Шампанське вино одержують вторинним бродінням (для насичення вина вуглекислотою) столових сухих вин із спеціальних високоякісних сортів винограду. Білі виноматеріали для виготовлення шампанського повинні містити 9—12 % спирту, а червоні — 9—12,5 %.

При виготовленні шампанського до виноматеріалів додають цукор, розчинений у старому вині, лимонну кислоту і чисту культуру дріжджів. Підготовлену суміш розливають у пляшки з товстого темного скла або резервуари. Під дією дріжджів, які знаходяться у вині, відбувається вторинне бродіння, під час якого шампанське насичується вуглекислим газом.

Бродіння і витримку при шампанізації в пляшках проводять протягом трьох років у приміщенні, де підтримується температура не вище як 15 °С. За цей період тиск в пляшках досягає максимуму, вино набуває приємного аромату, гармонічного смаку і повної прозорості.

При резервуарному способі шампанізації вторинне бродіння проводять в металевих герметично закритих резервуарах 22—24 дні, потім вино охо-

лоджують до температури −5...−7 °C (щоб припинити бродіння), фільтрують, під тиском вуглекислого газу розливають у пляшки і герметично їх закупорюють.

Залежно від вмісту цукру шампанське буває: сухе (3 %), напівсухе (5 %), дуже сухе (0,8 %), напівсолодке (8 %), солодке (10 %), а залежно від кольору — біле і червоне.

Вміст спирту в шампанському 10,5–12,5 % об. спирту.

Шампанське повинне бути прозорим, без осаду. Якщо налити в келих, воно грає, утворює піну, довго виділяє бульбашки вуглекислого газу. Колір білого шампанського від світло-солом'яного із зеленуватим відтінком до золотистого, а червоного — гранатовий.

Цимлянське ігристе вино готують так само, як і шампанське, резервуарним способом. До цимлянських ігристих вин належать: Цимлянське напівсолодке — 8 % і солодке — 10 % цукру, міцністю 12,5 %; Ігристий мускат із вмістом цукру 9–12 %, міцністю 11,5 %.

Шипучі, або газовані, вина готують з легких, свіжих столових виноградних вин, які насичують вуглекислотою. Після наливання шипучого вина в келихи воно швидко виділяє вуглекислий газ, оскільки немає міцного зв'язку вуглекислоти з вином. Це знижує якість газованих вин — смак стає різко гострим. До шипучих вин належать: Шипуче напівсолодке, Гуніб, Машук, Ністру, Спумос, Бендерське. Ці вина містять 3–5 % цукру і 9–13 % спирту.

Асортимент імпортних ігристих вин досить великий, але на першому місці з їхнього виробництва стоїть Франція. Ігристі вина Шампані значно відрізняються між собою, оскільки вони залежать від року, врожаю, грунту і умов вирощування винограду.

Крім вин Шампані, можна назвати й інші ігристі вина Франції: Бордо ігристе, Бургундське ігристе (біле, червоне, рожеве), Анжу, Сомюр, Турень. В ігристих винах допускається вміст від 9 до 10 % об. спирту.

Багато червоних і білих ігристих вин виготовляють в Італії. Це відомі мускатні ігристі вина П'ємонто: Асті Спуманте і Мускат ігристий; малоігристі вина Стунало Лабруско; середньоігристе Поппі.

Для приготування довгих змішаних напоїв ігристі вина використовують як наповнювачі в таких варіантах:

основа + шампанське або цимлянське вино;

ЗЗК + шампанське або цимлянське вино (соки + шампанське або цимлянське вино);

САК + шампанське або цимлянське вино (лікер + шампанське або цимлянське вино);

коктейль + шампанське або цимлянське вино в такій групі, як "Фіззи".

Сидр — це слабке газоване вино, яке виробляють з переброженого яблучного соку, з додаванням або без додавання цукру, насиченого в момент розливання вуглекислотою під тиском. Розрізняють сидр сухий, напівсухий, солодкий. Вміст цукру в напівсухому 5 %, а в солодкому 10 %. Усі види сидру містять 5–7 % спирту. Колір сидру буває від світло-жовтого із зеленуватим відтінком до світло-бурштинового; смак і аромат — ясно виражені, властиві смаку і аромату яблук. Напій повинен бути прозорим, без осаду.

Сидр — основний наповнювач у групі Куулер.

Пиво — шумуючий, освіжаючий напій з ароматом і гіркотою хмелю. До його складу входять: вода — до 90 %, спирт — 2,8–7, екстрактивні речовини — 5,6–10,7, органічні кислоти, вуглекислий газ, гіркі та дубильні речовини хмелю, а також альдегіди, ацеталі, складні ефіри, летючі кислоти. Екстрактивні речовини складаються з мальтози, глюко-

зи, декстринів, пектинових, азотистих та інших речовин. Це дуже поживний напій: калорійність 1 л пива становить 400—900 ккал. При помірному вживанні пиво сприятливо впливає на травлення їжі, поліпшує апетит, тамує спрагу.

Готують пиво методом спиртового зброджування сусла з ячмінного солоду з додаванням хмелю, пивних дріжджів. Хміль надає пиву не тільки приємну гіркоту і аромат, а також підвищує біологічну стійкість його і впливає на піноутворення і піностійкість. Як добавки для деяких сортів пива використовують ячмінне борошно, кукурудзу, рис і сою, а для приготування оксамитового пива — цукор (до 25 %).

За способом обробки пиво поділяють на *пастеризоване* і *непастеризоване*, а за кольором — на *світле* і *темне*.

До світлих сортів належить пиво Жигулівське, Донецьке, Київське, Львівське, Білоруське, Ризьке, Московське; до темних — Українське, Ризьке темне, Оксамитове, Березневе, Подвійне золоте, Портер.

Залежно від рецептури і способів приготування кожен з цих сортів має свої специфічні, властиві йому смак, аромат, а також різний вміст спирту. Так, світлі сорти пива — Київське, Жигулівське, Ризьке, Московське — мають характерні смак і аромат хмелю, міцність від 3,0 до 3,5 %. Усі темні сорти пива мають солодовий смак і аромат, а Подвійне золоте, Портер, крім того, і винний присмак.

Пиво слід зберігати в темному приміщенні при температурі не нижче 0 °С і не вище 12 °С. Строк зберігання встановлений для кожного сорту пива від 6 до 10 діб. Пастеризоване пиво може зберігатися до трьох місяців.

Якість пива оцінюють за органолептичними і хімічними показниками.

Колір, смак, аромат, піностійкість, прозорість і стійкість пива під час зберігання визначають органолептично. Світлі сорти пива повинні бути світлого золотисто-жовтого кольору з блиском, прозорі. Пиво при дегустації викликає відчуття солодості від наявності в ньому незброджених цукрів, гіркоти — від речовин хмелю, солоду, деяких ефірів і кислотності — від різних органічних кислот.

Смак пива повинен бути чистим, без сторонніх присмаків з характерними відтінками для кожного сорту. Чистим вважається смак, який надають пиву солод і хміль. Освіжаючий, повний смак пива залежить від вмісту в ньому вуглекислоти.

Хімічні показники якості пива такі:

початкова щільність сусла, яка залежить від сорту пива і коливається від 15 (Подвійне золоте) до 11 % (Жигулівське);

кількість спирту — освіжаючі — 1,8 %, Столичне — 7,5 %;

кислотність — 2,5 — 4 мл луту на 100 мл пива;

вміст вуглекислого газу — 0,3—35 %;

строк витримки пива в підвалах до розливу — Жигулівське пиво — 21 доба, Столичне — 100 діб;

стійкість пива визначають числом днів, протягом яких воно не змінює смак і не мутніє. Стійкість різних сортів пива при температурі 20 °С коливається від 3 до 17 діб;

пінистість характеризується висотою шару піни (для пляшкового пива — не менше 20 мм, для бочкового — до 15 мм);

піностійкість — це час, протягом якого зберігається в склянці максимальний шар піни (для пляшкового пива — 2 мм, бочкового — 1,5 мм).

При дегустації якість пива оцінюють, користуючись стобальною системою: прозорість — 10 балів, смак і запах — 50, піностійкість — 30, зовнішнє оформлення — 10 балів. Пиво, яке отримує оцінку 96—100 балів, вважається відмінної якості; 90—95 — хорошої; 85—89 —

задовільної, нижче 85 балів — поганої якості.

До дефектів і захворювань пива належать окислення білкових речовин, які викликають помутніння пива, бактеріальне помутніння і окислення. Помутніння пива відбувається внаслідок випадання білків хмельових смол або зараження пива і розвитку в ньому мікроорганізмів. Крім цих дефектів у пиві можуть бути сторонній смак і запах вуглекислого газу. Пиво з такими дефектами реалізовувати забороняється.

Мінеральні води відрізняються від звичайної питної води вмістом мінеральних солей і газоподібних продуктів. Наприклад, якщо в 1 л дощової води міститься 0,034 г мінеральних речовин, то в 1 л води Березовського джерела — 0,8 г, а води Єсентуки — 22 г.

Розрізняють натуральні і штучні мінеральні води.

Натуральні мінеральні води — це питні води підземних джерел з розчиненими у них різними мінеральними солями і деякими газами (вуглекислим, сірководнем). У різних мінеральних водах виявлено понад 70 хімічних елементів: натрій, кальцій, магній, залізо, мідь, бром, йод, літій, марганець тощо. Така особливість мінеральних вод дає змогу використовувати їх для лікування різних захворювань.

Натуральні мінеральні води поділяють на столові та лікувальні.

Для приготування змішаних напоїв як наповнювач використовують тільки столові мінеральні води. Вони добре тамують спрагу, освіжають. До них належать Єсентуки № 20, Харківська, Київська, Березівська, Аполінаріс, Виші, Кронзал, Бакстон.

Штучні мінеральні води залежно від сировини, яку використовують для їх приготування, випускають двох назв: Содову і Зельтерську. Ці води готують насиченням питної води вуглекислим газом з додаванням хімічно чистих лужних солей. У Содовій і Зельтерській мінеральних водах міститься 0,2—0,25 % соди, 0,1—0,15 % хлористого натрію (кухонної солі). Крім того, Зельтерська вода містить 0,1—0,15 % хлористого кальцію і 0,021—0,0015 % хлористого магнію. Штучні мінеральні води повинні бути без кольору, прозорі, без запаху і осаду, солонуватого смаку.

Газовані напої. Для приготування цих напоїв використовують плодово-ягідні сиропи, соки, екстракти, виноградні вина, ароматичні настоянки, цитрусові настої, натуральні ароматичні есенції (розчин ефірних олій), цукор, лимонну кислоту, зм'якшену воду, вуглекислий газ.

Залежно від якості та кількості сировини, яку використовують для приготування газованих напоїв, їх поділяють на групи: вищої якості, плодово-ягідні, десертні, на синтетичних есенціях, для діабетиків.

Напої вищої якості готують з насичених вуглекислотою суміші води і плодово-ягідних соків або екстрактів, ароматичних речовин, харчових кислот і цукрового сиропу. До цієї групи належать такі напої, як Лимонад, Вишневий, Гранатовий, Мандариновий, Сітро та ін. Напої прозорі, без осаду і сторонніх частинок, смак, запах і колір відповідають назві.

Плодово-ягідні напої готують з тієї самої сировини, що й напої вищої якості, проте їх можна готувати на спиртованих плодово-ягідних соках, ароматичних есенціях, харчовій кислоті, барвниках і цукровому сиропі. Асортимент їх такий: Абрикосовий, Апельсиновий, Вишневий, Виноградний, Суничний, Лимонний та ін.

Десертні напої — це водяні розчини суміші виноградного вина, коньяку, плодових соків, ароматичних настоянок, харчових кислот, барвників і цукрового сиропу, за виключенням крем-соди,

яка не містить вина або плодового соку. Ці напої виготовляють таких назв: Виставковий, Крюшон, Літо, Любительський, Театральний, Київський, Освіжаючий, Ювілейний. Крем-соду готують на есенції Крем-сода.

Напої на синтетичних есенціях готують з водяних розчинів суміші ароматичних есенцій, харчової кислоти, барвників і цукрового сиропу. До них належать такі напої: Вишневий, Малиновий, Чорносмородиновий, Яблучний та ін.

Напої типу кола — Кока-Кола, Пепсікола, Сіналко-кола, Клаб-кола — темно- і світло-коричневого кольору, до складу яких входить горіх ко́ли, який містить кофеїн, завдяки чому напої мають своєрідний гіркуватий смак і запах, що нагадує мускатний горіх.

§ 6. Загальні правила приготування змішаних напоїв

Змішані напої можна готувати кількома способами: безпосередньо перед відпуском у посуді для подавання (коктейльних чарках, келихах, фужерах, склянках); в барній склянці (2—4 порції), шейкері, електроміксері з наступним порціонуванням у посуд для подавання.

Змішування в посуді для подавання. Напої, в яких компоненти (коньяк або горілка, кріплені натуральні вина, соки) легко і швидко змішуються, готують у посуді для подавання за допомогою барної ложки (з довгою ручкою). Посуд охолоджують в морозильній камері або льодом. Для цього наповнюють його на 3/4 льодом, витримують на стійці 0,5 хв, потім звільняють від льоду і готують напій. Якщо лід передбачений рецептурою, то його знову кладуть у склянку.

Підготовлений посуд (склянку, чарку, келих), в який наливають необхідні компоненти, беруть в ліву руку і нахиляють під кутом 60°, а барною ложкою, тримаючи в правій руці, перемішують напій протягом 25—30 с легкими рухами зверху вниз. Так готують коктейлі групи Олдфешен і Хайболл, напої з газом і без нього: основа + наповнювач (джин і тонік, ром і Кока-Кола, коньяк і шампанське, горілка і сік) та інші довгі напої та коктейлі, які не містять підсолоджуючого компонента й емульгаторів.

Змішування в барній склянці. Цей спосіб застосовують тоді, коли треба приготувати кілька порцій змішаного напою з компонентів, що легко з'єднуються між собою, таких як лікери, сиропи. Напій готують у конусній склянці великої місткості (до 4 порцій) так само, як і в посуді для подавання. Готовий напій переливають у підготовлений посуд для подавання, проціджуючи його через ситечко, щоб в келих не потрапив лід.

Збивання в шейкері. Шейкер зручний для змішування і одночасного охолодження так званих "тяжких" напоїв, тобто напоїв, до складу яких входять компоненти, що погано змішуються, тобто з великою кількістю цукру (джем, крем, мед) і частково емульгатор (білок або жовток сирого яйця). Так готують коктейлі, фліпи, фіси.

Шейкер охолоджують льодом, потім звільняють його від льоду і заповнюють новим, заливають всі необхідні компоненти, міцно закривають фільтром і ковпачком, загортають у чисту серветку, щоб шейкер не нагрівався від рук. Це одночасно захищає одяг від випадкового попадання рідини. Потім шейкер енергійними, короткими рухами струшують в горизонтальному напрямку 10—15 с обома руками. Слід пам'ятати, що тривале струшування призводить до того, що лід тане і перетворюється у воду або сніг, що псує смак напою.

Збивання в електроміксері. Напої, до складу яких входять емульгатори (мо-

локо, вершки, сметана, яйця), краще збивати в міксері. Цей спосіб приготування змішаних напоїв максимально зберігає всі цінні якості продуктів, підвищує їх засвоюваність, надає їм легкого приємного смаку.

При приготуванні змішаних напоїв необхідно дотримуватися таких правил:

1. Перш ніж приступити до приготування змішаних напоїв, переконайтеся в наявності складових частин, які повинні бути підготовлені.
2. Ніколи не змішуйте велику кількість міцноалкогольних основ.
3. При змішуванні напоїв розпочинайте з підсолоджуючого компонента, потім зм'якшуюче-згладжуючого і закінчуйте основою.
4. Молочні продукти вводьте у коктейль в останню чергу, оскільки вони згортаються при змішуванні з лимонним соком.
5. Яйця вводьте в останню чергу, оскільки алкоголь може розщепити їх.
6. Готуючи напої в шейкері, спочатку влийте кислі компоненти, а лише після цього — сироп, у противному разі лід буде танути швидко, а це значно погіршить якість змішаного напою.
7. Напої, що містять гази, не змішуйте в шейкері.
8. Шейкер завжди тримайте в розібраному вигляді.
9. Для коктейлів, в яких компонентом є грудочки цукру-рафінаду, останній кладіть у конусну склянку, а потім наливайте трохи теплої води.

§ 7. Оформлення напоїв перед подаванням

Приготовлені напої повинні мати не тільки хороший смак, а й привабливий вигляд. Перед подаванням їх прикрашають, використовуючи вишні, черешні, виноград, персики, лимони, апельсини, лід тощо (див. фото 30—33). Лимони і апельсини миють, обсушують, карбують і нарізують гострим ножем тонкими кружальцями. В кожному кружальці роблять надріз по радіусу від центра і надівають його на край склянки або келиха. Якщо використовують половинку кружальця, то надріз роблять між цедрою і м'якоттю.

Лимони і апельсини можна нарізати кружальцями, кубиками або часточками і покласти їх в посуд з напоєм.

Крім того, напої можна прикрасити і цедрою лимона або апельсина. Для цього з половини цитрусового плода зрізують цедру вузькою (не більш як 0,5 см завширшки) і довгою стрічкою, згортають її в спіраль, опускають в келих, закріпивши один кінець за край келиха. Цедровою спіраллю добре прикрашати кулеподібний келих.

Зрізану цедру лимона або апельсина можна розрізати на квадратики розміром 1 × 1 см або у вигляді зірочок і покласти їх всередину келиха.

Вишні, черешні, виноград миють, обсушують, нанизують їх на ретельно обстругану паличку або на пластмасову шпажку і опускають у келих, залишивши ззовні кінчик, або кладуть зверху на келих.

Фрукти і ягоди можна нарізати дрібними кубиками і покласти їх у келих.

Напій можна прикрасити "п'яною" вишнею, маслиною або персиком, які опускають у келих. Щоб одержати "п'яну" вишню, вишні миють, проколюють і опускають в коньяк на одну добу.

Дуже привабливі напої в келихах, прикрашених цукровою "памороззю", яку називають краста. Для цього зовнішню частину склянки або келиха змащують по колу 0,5 см завширшки соком з цедри лимона, апельсина, мандарина, яблука або різними сиропами, крем-лікерами, потім опускають підготовлений посуд у цукор-пісок або цукрову пудру, виймають і струшують. Кристалики цукру прилипають до мокрого скла тонким шаром, що нагадує снігову па-

морозь, відтінок якої залежить від кольору соку, сиропу, лікеру, яким змащують край келиха (фото 34, 35). Ця смужка гарно прикрашає напій. Таким способом оформляють коктейлі групи Краста.

Коктейлі, до складу яких входить сік свіжої м'яти, оформляють зацукрованою гілочкою свіжої м'яти. Для цього м'яту змочують у сиропі, потім опускають у цукрову пудру.

Багато напоїв подають з харчовим льодом. Його готують з переваренoї води, заморожують в морозильній камері в спеціальних ванночках з секціями. Найкраще готувати лід у вигляді кубиків величиною з волоський горіх. Такий лід не встигає швидко розтанути і помітно розбавити напій водою.

Для прикрашання світлих напоїв часто використовують фруктовий харчовий лід (кольоровий). Його готують так: натуральний плодово-ягідний сік (400 мг) або плодовий (ягідний) екстракт (300 мг) змішують з охолодженою перевареною водою (відповідно 650 і 750 мг), наливають у формочки і заморожують (вихід — 1000). Так само можна приготувати чайний або кавовий лід з проціродженої чайної заварки або кавового настою. Якщо кубики льоду обдати теплою водою, вони стануть блискучими.

Для прикрашання можна використовувати і "фаршированний" лід. Це кубики льоду, в яких заморожені ягоди, часточки фруктів. Для цього в кожну секцію ванночки, в якій готують такий лід, слід покласти ягоду або часточку якогось плода, залити водою і поставити для заморожування.

Щоб кубики льоду були прозорими, воду необхідно заздалегідь переварити і охолодити.

Дуже привабливий вигляд мають коктейлі, що подаються у заморожених склянках. Для цього склянку охолоджують у морозильній камері, потім опускають у воду і знову ставлять в морозильну камеру.

Крім того, для оформлення напоїв використовують муси, самбуки, збиті білки ясць, які підфарбовують соками, сиропами, а також натерту цедру цитрусових.

§ 8. Коктейлі

Коктейль — в перекладі з англійської мови означає "півнячий хвіст". Батьківщина коктейлю — Америка. В кінці XIX ст. у Сполучених Штатах великою популярністю користувалися бої півнів. Намагаючись залучити якнайбільше клієнтів, заповзятливі власники різних барів і салунів, де часто влаштовувалися такі "змагання", винайшли новий напій: у прозорій посудині вони перемішували різні рідини так, щоб утворилася райдуга з кількох яскравих різнокольорових шарів, яка нагадувала своїм забарвленням "півнячий хвіст". Ця новинка дістала назву "коктейль". Пройшли десятиліття, і коктейлі почали готувати також з напоїв, які не мають ніякого забарвлення, проте назва залишалася такою самою. Тепер у світі відомо близько трьох тисяч стандартних коктейлів, для приготування яких використовують найрізноманітніші компоненти: плодово-ягідні, цитрусові соки, вина, горілку, віскі, коньяк, мед, прянощі, сиропи, молоко, фрукти, ягоди і навіть сирі яйця. Всі складові частини напою мають бути "сумісними", тобто гармоніювати за смаком і запахом, створювати приємний букет. Особливу увагу слід звертати на дозування: ті складові частини, що мають сильний запах, дозуються у малих кількостях, оскільки вони можуть зіпсувати коктейль, якщо необережно покласти більше, ніж передбачено рецептурою.

Міцні коктейлі містять підвищений відсоток спирту, міцність їх може бути до

30°. Відпускають їх у високих конусних келихах, фужерах кулеподібної форми, креманках з соломинкою. Дуже міцні коктейлі готують у невеликій кількості (один-два ковтки) і подають в чарках для коктейлів дуже охолодженими.

Якщо в рецептурі міцного коктейлю одну частину рідкого компонента взяти за 10 мл, то сиропи або соки повинні становити в ньому одну або дві частини, лікери або кріплені вина — дві частини, а горілка, коньяк або віскі (тобто міцний напій) — від чотирьох до семи частин.

До цих коктейлів у барах можна рекомендувати бутерброди (накладанці) канапе з гастрономічними м'ясними продуктами і сиром, гарячі закуски на шпажках, у кокотницях, сир, нарізаний кубиками, лимон.

Міцні коктейлі можна подавати перед прийманням їжі як аперитив при обслуговуванні відвідувачів у торговому залі ресторану перед початком бенкету.

Десертні коктейлі містять підвищену кількість цукру, оскільки для їх приготування використовують лікери, десертні вина, сиропи, соки. Відпускають ці коктейлі в келихах, конусних склянках, фужерах з соломинкою. До них подають чайну ложку.

Ігристі коктейлі (фіси) готують з доданням перед відпуском шампанського, ігристих вин, газованої або содової води. Для того щоб на поверхні коктейлю утримувалася піна, в нього додають цукрову пудру. Подають ці коктейлі дуже охолодженими у високих конусних келихах або вазочках для шампанського. До несолодких ігристих коктейлів рекомендують бутерброди канапе, сир, а до солодких — фрукти, ягоди, кондитерські вироби.

Коктейлі з яйцем (фліпи) готують перемішуванням жовтка, білка або цілого яйця з рештою компонентів. Як рідкий компонент можна використовувати молоко, збиті вершки, морозиво. Ці коктейлі відпускають у широких і високих келихах місткістю від 100 до 200 мл з соломинкою.

Шаруваті коктейлі складаються з двох різнобарвних рідин неоднакової густини та яєчного жовтка. Шари в коктейлі роз'єднуються жовтком яйця. Для приготування і подавання шаруватого коктейлю використовують вузький конусний келих. Усі компоненти охолоджують. Спочатку в келих вливають рідину більшої густини (наприклад, важкий густий лікер з високим вмістом цукру), потім випускають сирий жовток, а зверху обережно наливають (по стінці келиха, або по опуклості чайної ложки) рідину меншої густини. Для цього чайну ложку повертають опуклим боком догори і опускають її в келих, притуливши кінцем до стінки. П'ють шаруваті коктейлі одним ковтком.

Молочні коктейлі готують в електроміксерах, а з соками — в конічних склянках. Подають їх з соломинкою.

Безалкогольні коктейлі готують на основі соків і сиропів.

Коктейлі-аперитиви

Коктейлями-аперитивами (дообідніми) називають змішані напої, які збуджують апетит. Вони належать до ароматичного типу, їх готують на основі міцноалкогольних напоїв і ароматизованих вин.

Для французьких коктейлів-аперитивів характерними є відсутність міцноалкогольної основи; для англійських — використання кріплених вин типу Портвейн, Херес, Мадера, Марсала; для українських — поєднання горілки з сухим Вермутом. Ці коктейлі прийнято пити охолодженими. Споживання їх не повинно перевищувати 100 мл за один раз. Коктейлі-аперитиви поділяють на чотири групи:

1. На основі міцноалкогольних напоїв (горілка, джин, віскі, ром, коньяк, фруктово-ягідні бренді) в поєднанні з ароматизуючими компонентами (Вермут, вина типу Вермут, кріплені вина).
2. З використанням екстрактів з гірким смаком (змішані та натуральні бітери), таких як Мартіні-бітер, Чинзано-бітер, Ангостура-бітер.
3. З використанням Вермуту і вин типу Вермут.
4. З використанням анісового дистиляту — Перно-45°, Рікард.

Коктейлі-аперитиви на основі міцноалкогольних напоїв готують з ароматизованими та кріпленими винами, з різними міцноалкогольними бітерами. У деяких коктейлях як ароматичний модифікатор замість Ангостури та інших міцних бітерів використовують ароматичні лікери (Бенедиктин, Шартрез). Основним правилом для приготування коктейлів-аперитивів є першочергове змішування ароматичних компонентів і модифікаторів з наступним додаванням основи. Залежно від основи коктейлі-аперитиви ароматичного типу поділяють на підгрупи:

Коктейлі-аперитиви Олдфешен. Вони складаються з міцноалкогольної основи, солодкої частини і бітера Ангостури.

Класичний Олдфешен має таку формулу:

$$(a + 9c) + L,$$

де 1 частина = 10 мл; a — солодка частина (грудочка цукру); c — основа; L — ароматичний модифікатор (у класичному варіанті — Ангостура).

У класичному Олдфешені основою є тільки один міцноалкогольний напій (горілка, джин, віскі, коньяк, ром, фруктово-ягідне бренді), і назву коктейлю дають за назвою основи: Горілка-олдфешен, Віскі-олдфешен, Ром-олдфешен, Коньяк-олдфешен.

Приготування класичного Олдфешена: в охолоджену склянку Олдфешен кладуть грудочку цукру, наливають теплу воду так, щоб він був покритий повністю. Як тільки цукор почне розчинятися, зливають воду, додають 2—3 деша Ангостури, розтирають цукор пестиком і ретельно змішують цукор з Ангостурою. Вливають основу і додають тричотири шматочки льоду. Розмішують протягом 2 хв за допомогою барної ложки (зверху вниз).

Коктейль-аперитив Віскі-олдфешен.

Віски — 90, бітер Ангостура — 10,
цукор рафінад — 1 грудочка.
В и х і д — 100.

Коктейль-аперитив Ром-олдфешен.

Ром — 90, бітер Ангостура — 10,
цукор рафінад — 1 грудочка.
В и х і д — 100.

Коктейль-аперитив Коньяк-олдфешен.

Коньяк — 90,
бітер Ангостура — 10,
цукор рафінад — 1 грудочка.
В и х і д — 100.

Класичний Олдфешен гарнірують черешнею або вишнею на шпажці та шматочком лимонної цедри. Замість соломок до коктейлю подають чайну ложку або коротку паличку для розмішування.

У коктейлях-аперитивах типу Олдфешен замість цукру можна використовувати різні сиропи (натуральні, фруктово-ягідні), а замість Ангостури як ароматичний модифікатор — ароматні лікери (Шартрез, Бенедиктин, М'ятний). Коктейлі типу Олдфешен гарнірують лимоном, апельсином, черешнею, ананасом.

Коктейль-аперитив Коньяк-олдфешен з лікером.

Лікер Бенедиктин — 10,
коньяк Арарат — 90,
Російський бальзам — 2-3 деша.
В и х і д — 100.

Коктейлі-аперитиви ароматичного типу на основі джину. До цієї групи належать коктейлі-аперитиви Мартіні і коктейлі типу Мартіні.

Рецептуру для коктейлів Мартіні розробляють за такою формулою:

$$\left(\frac{d + 3c}{4}\right) + L,$$

де $\frac{1}{4} = 25$ мл; d — ароматичний інгредієнт — ароматична група алкогольного зм'якшуюче-згладжуючого компонента (ароматизовані вина, бітери, ароматні лікери — Шартрез, Бенедиктин); c — основа (джин); L — ароматичний модифікатор, в класичному випадку — міцноалкогольні бітери (Ангостура, Апельсинова, Лимонна, Грушева, Персикова гіркота).

До цієї групи належать стандартні коктейлі-аперитиви Мартіні сухий, Мартіні солодкий, Мартіні де Люкс.

Коктейль-аперитив Мартіні сухий.

◎ Вермут сухий — 25, джин — 75, апельсиновий бітер — 2 деша.
В и х і д — 100.

Коктейль-аперитив Мартіні солодкий.

◎ Вермут солодкий білий — 25, джин — 75.
В и х і д — 100.

Коктейль-аперитив Мартіні де Люкс.

◎ Вермут — 10, джин — 90.
В и х і д — 100.

Приготування коктейлів Мартіні. Охолоджену барну склянку наповнюють на 3/4 об'єму шматочками льоду, вливають компоненти, вижимають цедру лимона, розмішують барною ложкою зверху вниз протягом 5 с, проціджують, наливають в чарку для коктейлю, гарнірують: Мартіні сухий і Мартіні де Люкс — солоною оливкою, Мартіні солодкий — черешнею або вишнею, нанизаною на шпажку.

У цих коктейлях Вермут можна замінити Хересом сухим або міцними сортами.

До групи коктейлів Мартіні належать коктейлі: Ном (апельсинова гіркота замінена на лікер Шартрез), Флаінг Датчмен (Летючий голландець — з додаванням лікеру Кюрасао), Інтернаціональний (з додаванням спиртового аперитиву Перно-45°).

Коктейль-аперитив Ном.

◎ Вермут — 25, джин — 75, лікер Шартрез — 2 деша.
В и х і д — 100.

Коктейль-аперитив Летючий голландець.

◎ Вермут — 25, джин — 75, лікер Кюрасао — 2-3 деша.
В и х і д — 100.

Коктейль-аперитив Інтернаціональний.

◎ Вермут — 25, джин — 75, спиртовий аперитив Перно-45° — 2-3 деша.
В и х і д — 100.

Коктейлі-аперитиви типу Мартіні. Це коктейлі, в яких ароматичний модифікатор замінений на лікери і джини або на інший міцноалкогольний напій. До таких коктейлів належать: Горілка-мартіні, Ром-мартіні, Старка-мартіні.

Коктейль-аперитив Горілка-мартіні.

◎ Вермут — 25, джин — 75, горілка — 2 деша.
В и х і д — 100.

Коктейль-аперитив Ром-мартіні.

◎ Вермут — 25, джин — 75, ром — 2 деша.
В и х і д — 100.

Коктейль-аперитив Старка-мартіні.

◎ Вермут — 25, джин — 75, настоянка Старка — 2 деша.
В и х і д — 100.

Коктейлі-аперитиви ароматичного типу з підсолоджуючим інгредієнтом. Ці коктейлі готують для любителів. Як солодкий інгредієнт додають ароматичні лікери, анісові дистиляти і специфічні плодово-ягідні лікери.

Рецептуру коктейлів-аперитивів з підсолоджуючим інгредієнтом розробляють за формулою

$$\left(\frac{a + d + 2c}{4}\right) + L,$$

де $\frac{1}{4}$ = 25 мл; a — солодкий інгредієнт; d — ароматичний інгредієнт; c — основа; L — ароматичний модифікатор.

Наприклад: лікер Шартрез — 25, Вермут сухий — 25, джин — 50, Ангостура — 2-3 деша. В и х і д — 100.

Коктейлі ароматичного типу з емульгатором готують за рецептурою, що має таку формулу:

$$\left(\frac{d + 3c}{4}\right) + L + L_1,$$

де $\frac{1}{4}$ = 25 мл; d — ароматичний інгредієнт; c — основа; L — ароматичний модифікатор; L_1 — емульгатор (яйце, білок, жовток).

Наприклад: Вермут солодкий білий — 25, джин — 75, Ангостура — 2-3 деша, яйця (білок) — 20. В и х і д — 120.

Усі компоненти збивають у міксері, наприклад: Мадера — 25, коньяк — 75, яйце — 40. В и х і д — 140.

Коктейлі-аперитиви ароматичного типу на основі віскі, коньяку і фруктово-ягідних бренді. На основі віскі готують коктейлі-аперитиви Манхеттен. Класичним Манхеттеном є коктейль з солодким червоним вермутом. Цей коктейль поділяють на сухий, міцний і солодкий.

Коктейль-аперитив Манхеттен солодкий.

◎ Вермут солодкий червоний — 25,
віскі житні американських
і канадських сортів — 75,
Ангостура — 1 деш.
В и х і д — 100.

Коктейль-аперитив Манхеттен сухий.

◎ Вермут французький сухий — 25,
віскі житні — 75, Ангостура
або апельсинова гіркота — 1 деш.
В и х і д — 100.

Коктейль-аперитив Манхеттен міцний.

◎ Вермут червоний Чинзано — 10,
віскі Канадський клуб — 90,
Ангостура — 1 деш.
В и х і д — 100.

Приготування коктейлів-аперитивів Манхеттен. Охолоджену барну склянку наповнюють на 3/4 об'єму льодом, вливають компоненти, розмішують їх барною ложкою протягом 5 с зверху вниз і проціджують. Готовий напій вливають в охолоджену чарку для коктейлів. Гарнірують черешнею на шпажці.

У коктейлях Манхеттен ароматичний модифікатор можна замінити на лікер Кюрасао або Шартрез (1 деш). Коктейль можна приготувати з різними основами, залежно від яких називатиметься коктейль: Скач-манхеттен, Ром-манхеттен, Бренді-манхеттен, Епл Джек-манхеттен.

Як ароматичний компонент можна використовувати не лише Вермут, а й аперитивні вина та цитрусовий сік.

Рецептуру для коктейлів-аперитивів ароматичного типу на основі коньяку і фруктово-ягідних бренді розробляють за тією самою формулою, що і на основі джину. Специфікою є те, що як ароматичний компонент виступають кріплені вина (Херес, Портвейн, Мадера, Марсала) у поєднанні з ароматизованими винами і ароматичними лікерами (Шартрез, Бенедиктин, М'ятний).

Наприклад: Херес сухий — 25, коньяк або бренді — 75, лікер Шартрез — 2-3 деша. В и х і д — 100.

Коктейлі-аперитиви ароматичного типу на основі рому. Ці коктейлі мають таку формулу побудови рецептур:

$$\left(\frac{d + 3c}{4}\right) L + L_1,$$

де $\frac{1}{4}$ = 25 мл; d — ароматичний компонент; L — ароматичний модифікатор; c — основа; L_1 — емульгатор.

З легких сортів кубинських ромів краще використовувати ром із золотою етикеткою Корто де Оро.

Приготування і оформлення.

Коктейлі-аперитиви на основі рому аналогічні технології приготування всіх коктейлів-аперитивів ароматичного типу на міцноалкогольній основі.

Коктейлі-аперитиви ароматичного типу на основі ароматизованих вин. Ці напої належать до винних коктейлів-аперитивів і можуть мати більший об'єм, ніж на міцноалкогольних основах. У цих напоях можна використовувати і міцноалкогольну основу, проте в меншому об'ємі.

Як основу у винних коктейлях-аперитивах можна використовувати екстракти з гірким смаком (Кампарі, Пунт-е-Мес, Чинзано-бітер), міцноалкогольні бітери (Ангостура, Пейшо, Унікум), Вермути і вина типу Вермут (Амер-Пікон, Біір, Дюбонне), кріплені вина, а також анісові дистиляти типу Перно-45°, Рікард.

Для приготування коктейлів-аперитивів на основі вин, як правило, використовують 2—3 компоненти, проте закладання їх не повинно бути більше ніж 100 мл.

Приготування винних аперитивних коктейлів: у заздалегідь охолоджену барну склянку, яка наповнена на 3/4 об'єму льодом, вливають компоненти (крім газованих наповнювачів) і змішують барною ложкою протягом 10 с. Напій проціджують через фільтр в охолоджені коктейльні чарки, гарнірують часточкою апельсина або лимона, який наколюють на шпажку і опускають у підготовлений коктейль.

У винних коктейлях-аперитивах як підсолоджуючий компонент можуть бути лікери, соки. Ці коктейлі краще збивати в шейкері.

Для пом'якшення коктейлю можна використовувати газовані напої: воду содову, мінеральну, з сифона, джінжер-ейль, клаб-соду, тонік-воду.

Газовані напої додають у коктейль після змішування або збивання компонентів, а потім все розмішують барною ложкою. Винні коктейлі з газованими наповнювачами краще подавати в склянках Хайболл місткістю до 200 мл, заздалегідь наповнених льодом.

Коктейль-аперитив Вермут червоний.

◎ Вермут сухий — 25,
Вермут солодкий червоний — 25.
В и х і д — 50.

Коктейль-аперитив Вермут-бітер.

◎ Вермут сухий — 50,
Вермут бітер — 50,
Ангостура — 2-3 деша.
В и х і д — 100.

Коктейль-аперитив Херес з Вермутом.

◎ Херес сухий — 50,
Вермут сухий — 25,
Апельсинова гіркота — 2-3 деша.
В и х і д — 75.

Коктейль-аперитив Марсала з Амер-Піконом і Сливовицею.

◎ Марсала — 50, Амер-Пікон — 25,
Сливовиця — 25,
Ангостура — 1 деш.
В и х і д — 100.

Коктейль-аперитив Кампарі з Вермутом.

◎ Кампарі — 25,
Вермут червоний — 25,
вода содова — 25.
В и х і д — 75.

Коктейль-аперитив Біір з віскі.

◎ Біір — 25, віскі житні — 25,
Вермут червоний — 25.
В и х і д — 75.

Коктейль-аперитив Біір з лікером.

◎ Біір — 25,
лікер Крем де Кассіо — 50,
вода содова — 25.
В и х і д — 100.

Коктейль-аперитив Перно-45° з Вермутом і лікером.

◎ Перно-45° — 25,
Вермут білий солодкий — 25,
Анісовий лікер — 25.
В и х і д — 75.

Вечірні коктейлі

Коктейлі групи Саурсів. Саурси належать до вечірніх коктейлів, а за об'ємом — до середніх напоїв, закладання продуктів в які не повинно перевершувати 100 мл.

Саурси — напої, які складаються з суміші цитрусових соків, цукру або інших підсолоджуючих компонентів і алкогольної основи.

До коктейлів групи Саурсів належать класичні коктейлі Саурси, коктейлі типу Сау, коктейлі Дайкері, Сайд кар, Епл-Джек.

Рецептури класичного Саурса розробляють за формулою

$$a + 2b + 7c,$$

де 1 частина = 10 мл; a — солодкий компонент; b — кисла частина; c — основа.

У класичному Саурсі як основа виступають тільки міцноалкогольні напої: горілка, джин, віскі, ром, коньяк, фруктово-ягідні бренді, міцні настоянки; як кисла частина — лимонний сік; як солодка частина — натуральний сироп.

Назва класичного Саурса залежить від назви основи: Горілка-сау, Віскі-сау, Ром-сау, Коньяк-сау тощо.

Коктейль Горілка-сау.

◎ Сироп цукровий — 10,
сік лимонний — 20, горілка — 70.
В и х і д — 100.

Коктейль Віскі-сау.

◎ Сироп цукровий
або лікер цитрусовий
або ароматичний— 10,
сік лимонний — 20,
віскі житні або кукурудзяні — 70.
В и х і д — 100.

Коктейль Ром-сау.

◎ Сироп цукровий — 10,
сік лимонний або лайма — 20,
ром Кубинський (світлий) — 70.
В и х і д — 100.

Коктейль Коньяк-сау.

◎ Сироп цукровий — 10,
сік лимонний — 20, коньяк — 70.
В и х і д — 100.

Коктейль Бренді-сау.

◎ Сироп цукровий — 10,
сік лимонний — 20, бренді — 70.
В и х і д — 100.

Коктейль Джин-сау.

◎ Сироп цукровий — 10,
сік лимона або лайма — 20,
джин — 70.
В и х і д — 100.

У коктейлях групи Саурсів основа може бути з двох міцноалкогольних напоїв, але їх сума не повинна перевершувати 7 частин або 70 мл. Наприклад:

Коктейль Бренді-сау з горілкою.

◎ Сироп цукровий — 10,
сік лимонний — 20, горілка — 40,
бренді Вишневий — 30.
В и х і д — 100.

На основі класичних Саурсів можна приготувати велику кількість коктейлів типу Сау за формулою

$$(a + 2b + 7c) + L + L_1,$$

де a — солодкий компонент натуральний або плодово-ягідні сиропи, плодово-ягідні та ароматичні лікери, мед натуральний; b — кисла частина (соки цитрусових плодів, соки, що містять лимонну і яблучну кислоту); c — основа (різні міцноалкогольні напої і лікери); L — ароматичний модифікатор (Ангостура, Апельсинова гіркота, ароматні лікери, різні змішані бітери і аперитиви типу Перно-45°); L_1 — емульгатор (білок, жовток, ціле яйце, сметана).

Крім умовних формул для розробки рецептур рекомендують використовувати також різні варіанти побудови Саурсів і коктейлів типу Сау.

I. Класичний Сау, де солодка частина a і кисла частина b — константи. Основа c може бути з одним або з кількома міцноалкогольними напоями (використовують тільки дистиляти: горілку, віскі, джин, коньяк, ром, бренді).

II. Коктейлі типу Сау з однією основою.

1. Основа c і кисла частина b — константи, солодка частина a замінюється:

а) фруктовими сиропами;
б) плодово-ягідними лікерами;
в) ароматними лікерами;
г) поєднанням фруктових лікерів;
д) поєднанням фруктових сиропів;
е) поєднанням фруктових сиропів і всіх видів лікерів;
є) медом.

2. Основа c і солодка частина a — константи. Кисла частина b замінюється різними соками і їх поєднанням.

3. Основа c — константа. Солодка частина a і кисла частина b замінюються одночасно:

а) поєднанням цитрусових соків і фруктових сиропів;
б) поєднанням цитрусових соків і різних лікерів;
в) поєднанням цитрусових соків з медом.

III. Коктейлі типу Сау з кількома напоями як одна основа, де основа c — константа:

а) заміна солодкої частини (a, $б$, $в$, $г$);
б) заміна кислої частини;
в) одночасна заміна кислої та солодкої частин.

IV. Кисло-солодкі коктейлі типу Сау.

1. Солодка частина a і кисла частина b — константи, основою c може бути:

а) поєднання основи з одним лікером;
б) поєднання кількох основ з одним лікером;
в) поєднання основи з кількома лікерами;
г) поєднання кількох основ з кількома лікерами.

2. Відсутність солодкої частини, де їх роль виконують лікери, а кисла частина b — константа:

а) поєднання основи таке саме, як і у варіанті 1;
б) поєднання цитрусових.

V. Саурси і кисло-солодкі коктейлі з використанням емульгаторів:

а) білка;
б) жовтка;
в) цілого яйця;
г) сметани.

VI. Саурси і кисло-солодкі коктейлі з використанням ароматичних модифікаторів.

Приклади рецептур коктейлів типу Сау:

Коктейль типу Сау № 1.

◎ Сироп цукровий — 10,
сік лимонний — 20, джин — 70,
білок яйця — 20.
В и х і д — 120.

Коктейль типу Сау № 2.

◎ Лікер Кюрасао — 10,
сік лимонний — 20, джин — 70,
яйце — 40.
В и х і д — 140.

Коктейль типу Сау № 3.

◎ Лікер Куантро — 10,
сік лимонний — 20,
ром Кубинський білий — 70,
сироп гранатовий — 2–3 деша.
В и х і д — 100.

Коктейль типу Сау № 4.

◎ Сироп гранатовий — 10,
сік лимонний — 20,
бренді Абрикосовий — 20,
ром Кубинський білий — 50,
Ангостура — 1 деш.
В и х і д — 100.

Коктейль типу Сау № 5.

◎ Лікер Бенедиктин — 5,
лікер Кюрасао — 5,
сік лимонний — 20,
віскі Бурбон — 70,
Ангостура — 1 деш.
В и х і д — 100.

Коктейль типу Сау № 6.

◎ Сироп гранатовий — 5,
сироп Оржа — 5,
сік лимонний — 20, коньяк — 20,
ром Кубинський — 50.
В и х і д — 100.

Під час складання рецептур Саурсів або коктейлів типу Сау на основі рому слід використовувати тільки світлий Кубинський ром. У коктейлях на основі джину і рому лимонний сік можна замінити соком лайма.

У коктейлях на основі віскі рекомендують використовувати тільки житні та кукурудзяні сорти. У ролі солодкої частини з віскі добре поєднуються ароматичні та цитрусові лікери.

Виноградні бренді (коньяк) добре змішуються з лимонним соком і ароматними лікерами, а фруктово-ягідні бренді — з фруктовими лікерами і різними сиропами.

Класичні Саурси і коктейлі типу Сау без емульгатора готують в шейкері з льодом. Гарнірують різними консервованими фруктами, часточкою лимона або апельсина. Сервірують двома соломинками. Подають у коктейльній чарці місткістю до 150 мл.

Коктейлі типу Сау з емульгаторами готують в міксері, їх не гарнірують. Можна оформити часточкою лимона або апельсина. Сервірують двома соломинками. Подають в келиху Сау місткістю до 250 мл.

Якщо подають коктейлі з льодом, то використовують склянки Хайболл місткістю від 150 до 300 мл.

Використовуючи формули Саурсів, можна побудувати і приготувати не тільки коктейлі за міжнародними рецептурами, а й винайти свої фірмові, використовуючи вітчизняні напої, наприклад:

Коктейль Лимонно-полуничний.

◎ Лікер Кяппу-Кукк — 5,
лікер Лимонний — 5,
сік лимонний — 10,
сік апельсиновий — 10,
горілка — 50,
настоянка Полунична — 20,
яйце — 40,
бальзам Російський — 2—3 деша.
В и х і д — 140.

Коктейль Акорд. Усі компоненти змішують у шейкері з льодом, переливають в коктейльну чарку, оформляють "п'яною вишнею" і подають.

◎ Коньяк — 50,
сік апельсиновий — 40,
сироп вишневий — 10,
лід харчовий,
"п'яна вишня" — 1—2 шт.
В и х і д — 100.

Коктейль Гренада. Усі компоненти змішують у склянці з льодом, виливають суміш у фужер, прикрашають кружальцем лимона і посипають меленою корицею.

◎ Сироп цукровий — 10,
сік лимонний — 20, ром — 40,
лід харчовий, лимон, кориця.
В и х і д — 70.

Коктейль Жар-птиця. Усі компоненти змішують у склянці, переливають у креманки, кладуть в кожну "п'яну вишню", ароматизують соком з лимонної цедри, що віджимають на поверхню напою.

◎ Ром — 20,
лікер Апельсиновий — 20,
сік апельсиновий — 20,
сироп цукровий — 10,
"п'яна вишня" — 4–5 шт.,
цедра лимона, лід харчовий.
Вихід — 70.

Коктейль Загадка. Компоненти змішують у шейкері, переливають у келихи, в які кладуть "п'яну вишню" і лід.

◎ Коньяк — 30, Вермут сухий — 30,
лікер Апельсиновий — 20,
сік лимонний — 10,
"п'яна вишня" — 1–2 шт.,
лід харчовий.
Вихід — 90.

Коктейль Золотавий. Усі компоненти змішують у склянці з льодом, переливають у вузький конусний келих, прикрашають спіраллю з апельсинової цедри.

◎ Коньяк — 10,
настоянка Абрикосова — 20,
сік абрикосовий — 20,
цедра апельсина, лід харчовий.
Вихід — 50.

Коктейль Золоті ворота. Компоненти змішують у склянці або келиху, прикрашають кружальцем лимона.

◎ Коньяк — 30, Вермут сухий — 40,
лікер Вишневий — 30,
лід харчовий, лимон.
Вихід — 100.

Коктейль Київ.

◎ Коньяк Київ — 50,
настоянка Спотикач — 30,
сік лимонний — 20,
лід харчовий, "п'яна вишня" — 1 шт.
Вихід — 100.

Коктейль Медок. Компоненти змішують у шейкері. Подають в келиху. Прикрашають кружальцем лимона.

◎ Мед бджолиний — 25,
горілка — 50, сік лимонний — 25,
лід харчовий, лимон.
Вихід — 100.

Коктейль Морський вовк. Усі компоненти змішують у шейкері. Подають у келиху, прикрасивши спіраллю з лимонної цедри.

◎ Ром — 60, Вермут сухий — 30,
сік лимонний — 10, лід харчовий,
цедра лимона.
Вихід — 100.

Коктейль Олімпійський. Компоненти змішують у шейкері. Подають у широкому келиху. Прикрашають підвіскою з кружальця апельсина.

◎ Сік апельсиновий — 20,
горілка — 20,
лікер Апельсиновий — 20,
апельсин, лід харчовий.
Вихід — 60.

Коктейль Отелло. Компоненти змішують у шейкері. Подають у келиху. Прикрашають вишнею консервованою або "п'яною".

◎ Коньяк — 50, лікер М'ятний — 40,
сік лимонний — 10,
лід харчовий, вишня консервована
або "п'яна" —3-4 шт.
Вихід — 100.

Коктейль Рапсодія. Компоненти змішують у шейкері. Подають у келихах з льодом. Прикрашають підвіскою з цедри апельсина.

◎ Сік лимонний — 20,
сік апельсиновий — 20,
горілка — 20,
сироп малиновий — 20,
лід харчовий, цедра апельсина.
Вихід — 80.

Коктейль Рибальський. Усі компоненти змішують у шейкері з льодом. Подають у широкому келиху, прикрашеному цукровою "паморозззю". На дно кладуть "п'яну вишню".

◎ Коньяк — 30,
лікер Вишневий — 30,
сік лимонний — 30,
"п'яна вишня" — 4–5 шт.,
лід харчовий.
Вихід — 90.

Коктейль Робінзон.

Коньяк — 40,
сік ананасний або манго — 30,
Вермут білий десертний — 10,
лід харчовий.
Вихід — 80.

Коктейль Сенсація. Компоненти змішують у склянці з льодом. Подають у келихах кулеподібної форми. Прикрашають спіраллю з цедри лимона.

Портвейн білий — 60,
коньяк — 20,
сік виноградний — 30,
цедра лимона, лід харчовий.
Вихід — 100.

Коктейль Тавріда. Компоненти змішують у шейкері. Подають у кулеподібних фужерах. Прикрашають спіраллю з цедри лимона.

Коньяк — 30, ром — 30,
сироп малиновий — 30,
сік лимонний — 10,
цедра лимона, лід харчовий.
Вихід — 100.

Коктейль Хрещатик. Компоненти змішують в шейкері з льодом. Подають в келиху. Прикрашають шматочками фруктів, нанизаних на піку.

Коньяк — 40,
лікер Бенедиктин — 20,
лікер Цитрусовий — 20,
сік лимонний — 30,
лід харчовий, фрукти асорті.
Вихід — 130.

Коктейль Червона троянда. На дно високого келиха кладуть лід, вливають усі компоненти і легенько перемішують барною ложкою. Прикрашають підвіскою з кружальця апельсина.

Портвейн червоний — 60,
лікер Апельсиновий — 20,
коньяк — 20, сироп цукровий — 10,
лід харчовий.
Вихід — 100.

Коктейль Червоний мак. Компоненти змішують у шейкері з льодом. Подають в келиху, прикрашеному цукровою "памороззю".

Коньяк — 20,
Портвейн червоний — 50,
сироп полуничний — 30,
лід харчовий.
Вихід — 100.

Коктейль Схід. Компоненти змішують і збивають до густої піни. Подають у високих широких фужерах.

Сік гранатовий — 10,
сік лимонний — 20, горілка — 50,
яйця (білки) — 20, лід харчовий.
Вихід — 100.

Коктейль Морська піна. Компоненти збивають у шейкері до утворення густої піни. Подають у високому широкому фужері.

Сироп цукровий — 10,
сік лимонний — 20, горілка — 50,
яйця (білок) — 20, лід харчовий.
Вихід — 100.

До групи Сау належать коктейлі Дайкері, Сайд кар, Епл Джек.

Коктейлі Дайкері. Їх ще називають Бакарді. Вони дуже популярні в кубинських барах. Як основу рекомендують використовувати лише кубинські білі сорти рому. Кислу частину складає сік лайма, можна використовувати також сік лимона. Проте справжній сухий Дайкері готують тільки з соком лайма. Цукор можна замінити сиропами Фалернум і Оржа або лікером Крем де ананас.

Ці коктейлі збивають в шейкері з льодом, фільтрують і подають в охолодженій коктейльній чарці.

Коктейль Дайкері № 1.

Сироп цукровий — 10,
сік лайма — 20,
ром Кубинський білий — 70.
Вихід — 100.

Коктейль Дайкері № 2. Цей коктейль має мутнуватий вигляд, його не гарнірують, крім смужки "Краста". Фільтру-

ють і подають в заморожених металевих келихах (типу Фрозен).

◎ Сироп Оржа
або лікер Крем де ананас — 10,
сік цитрусовий (лайма) —
це суміш соку лимона і лайма
в рівних пропорціях — 20,
ром Кубинський білий Бакарді
або Гавана клуб — 70.
В и х і д — 100.

Коктейлі Дайкері № 1 і № 2 — стандартні. Далі подано рецептури коктейлів Дайкері, які готують в кубинських барах.

Коктейль Дайкері № 3.

◎ Сироп цукровий — 1 ч. л.,
сік 1/2 маленького лайма,
ром Кубинський білий — 2 унції.

Коктейль Дайкері № 4.

◎ Сироп цукровий — 1 ч. л.,
сік 1/2 маленького лайма,
ром Кубинський білий — 2 унції,
сік апельсиновий — 1 ч. л.,
лікер Кюрасао — 2–3 деша.

Коктейль Дайкері № 5.

◎ Сироп цукровий — 1 ч. л.,
сік 1/2 маленького лайма,
ром Кубинський білий — 2 унції,
сік апельсиновий — 1 ч. л.,
лікер Кюрасао — 2–3 деша,
сік грейпфрута — 1 ч. л.,
лікер Мараскіно — 2–3 деша.

Коктейль Дайкері № 6.

◎ Сироп цукровий — 1 ч. л.,
сік 1/2 маленького лайма,
ром Кубинський
з золотою етикеткою — 2 унції,
сік апельсиновий — 1 ч. л.,
лікер Кюрасао — 2–3 деша,
сік грейпфрута — 1 ч. л.,
лікер Мараскіно — 1 ч. л.

Коктейль Дайкері № 7, або Рожевий Дайкері.

◎ Сироп цукровий — 1 ч. л.,
сік 1/2 маленького лайма,
ром Кубинський
з золотою етикеткою — 2 унції,
сік апельсиновий — 1 ч. л.,
лікер Кюрасао — 2–3 деша,
сік грейпфрута — 1 ч. л.,
лікер Мараскіно — 1 ч. л.,
сироп Гренадін — 1 ч. л.

Коктейль Дайкері № 8.

◎ Сироп цукровий — 1 ч. л.,
сік 1/2 маленького лайма,
ром Кубинський білий — 2 унції,
сік апельсиновий — 1 ч. л.,
лікер Кюрасао — 2–3 деша,
яйця (білок) — 20.

Коктейль Дайкері № 9.

◎ Лікер ананасовий — 1 ч. л.,
сік 1/2 маленького лайма,
ром Кубинський білий — 2 унції,
сік апельсиновий — 1 ч. л.,
лікер Кюрасао — 2–3 деша.

Коктейль Дайкері № 10.

◎ Лікер Куантро — 1 ч. л.,
сік 1/2 маленького лайма,
ром Кубинський білий — 2 унції,
сік апельсиновий — 1 ч. л.,
лікер Кюрасао — 2–3 деша.

Коктейль Дайкері № 11.

◎ Цукор-пісок — 1 ч. л.,
сік 1/2 лайма,
сік ананасовий — 1 унція, ром
Кубинський білий — 1 унція.

Коктейль Дайкері № 12.

◎ Цукор-пісок — 1 ч. л.,
сік 1/2 лайма,
бренді абрикосовий — 1 унція,
ром Кубинський білий — 1 унція.

Коктейль Сайд кар також дуже популярний з групи Сау. У денний час цей коктейль готують з рівних пропорцій лимонного соку, лікеру Куантро і бренді, а у вечірній час — за формулою Саурсів:

$$(a + 2b + 7c),$$

де a — підсолоджуючий компонент (лікер Куантро); b — кисла частина (сік

лимонний); *с* — основа (коньяк), наприклад:

Коктейль Сайд кар.

Лікер Куантро,
або Трипл сек — 10,
сік лимонний — 20,
коньяк або арманьяк — 70.
В и х і д — 100.

Коктейль Епл Джек.

Лікер Куантро,
або Трипл сек — 10,
сік лимонний — 20,
бренді яблучний — 70.
В и х і д — 100.

Післяобідні (десертні) коктейлі

Ці коктейлі належать до групи "коротких напоїв" (вихід 50—75 мл). Це десертні коктейлі, які рекомендують у денний час. Їх поділяють на чотири групи:
1. **Класична група** Пуус-кава, Чамперелдс, Кнікебайн (це шаруваті коктейлі).
2. **Підсолоджена група** — будується за структурною формулою: основа + лікер.
3. **Солодка група Сау** — в цих коктейлях основа, кисла і солодка частини однакові в пропорційному відношенні.
4. **Емульгаторна група** — будується за формулою: основа + вершки і основа + вершки + лікер.

Класичні післяобідні коктейлі називають коктейлями-парадоксами, оскільки їх не змішують. Окремі частини (компоненти) напою нашаровуються, не змішуючись, одна на другу, створюючи смаковий і кольоровий букет. Принцип шаровистості базується на різній питомій вазі компонентів.

Для приготування цих напоїв слід пам'ятати, що:
сиропи містять цукру більше, ніж креми;
креми — більше, ніж плодово-ягідні лікери;
плодово-ягідні лікери — більше, ніж цитрусові;
цитрусові — більше, ніж ароматичні.

Під час приготування цих коктейлів використовують барну ложку, яку перевертають ручкою вниз, тримаючи її під нахилом, і по ручці наливають компоненти.

Коктейлі групи Пуус-кава. Ці шаруваті коктейлі готують у спеціальній чарці для Пуус-кави місткістю 50 мл. Напій складається з багатьох компонентів (лікерів) різних кольорів. Усі лікери повинні бути добре охолодженими. Якщо коктейль готують з коньяком, то його додають у кінці. Компоненти для коктейлю беруть в однаковому пропорційному відношенні. Рекомендують коктейлі Пуус-каву для жінок.

Коктейль Пуус-кава № 1.

Сироп малиновий — 10,
лікер Мараскіно — 10,
лікер Шартрез — 10,
лікер М'ятний — 10,
коньяк Курвуазьє — 10.
В и х і д — 50.

Коктейль Пуус-кава № 2.

Лікер Мараскіно — 10,
лікер Черрі-бренді — 10,
лікер Кюммель — 10,
лікер Крем де Мент — 10,
лікер Адвокат — 10.
В и х і д — 50.

Коктейль Пуус-кава № 3.

Лікер Парфайт да Амур — 10,
лікер Крем де Мент зелений — 10,
лікер Мараскіно — 10,
лікер Кюрасао голубий — 10,
лікер Черріхеррінг — 10.
В и х і д — 50.

Коктейлі групи Чамперелдс. Ці шаруваті коктейлі готують у чарці до 75 мл. Кількість шарів — не більше ніж чотири. Для їх приготування використовують охолоджені ароматні та терпкі лікери, кінцевим компонентом повинен бути фруктово-ягідний бренді або інші

дистиляти (горілка, джин, віскі), крім коньяка. Рекомендують ці коктейлі для чоловіків.

Коктейль Чампереллс № 1.

◎ Лікер Крем де какао
коричневий — 25,
лікер Бенедиктин зелений — 25,
Кальвадос безбарвний — 25.
Вихід — 75.

Коктейль Чампереллс № 2.

◎ Лікер Кюрасао оранжевий — 25,
лікер Вишневий
темно-червоний — 25,
віскі Шотландські
темно-золотисті — 25.
Вихід — 75.

Коктейль Чампереллс № 3.

◎ Лікер Анісовий
жовто-зелений — 25,
лікер Шартрез темно-зелений — 25,
настоянка Вишнева
темно-червона — 25.
Вихід — 75.

Коктейлі групи Кнікебайн. Це шаруваті коктейлі, до складу яких входить жовток і білок яйця або тільки жовток. *Приготування коктейлю Кнікебайн.* На дно охолодженої тюльпаноподібної чарки місткістю 75 мл опускають жовток, потім обережно шарами вливають компоненти: лікери, сиропи, міцноалкогольні напої. Білок збивають окремо і обережно викладають зверху приготовленого напою і збризкують 2–3 дешами Ангостури або посипають сухим модифікатором (тертим мускатним горіхом, шоколадом, горіхами або дрібно посіченим імбирем). Кількість шарів може бути довільна. Кінцевий міцноалкогольний компонент — будь-який дистилят (залежно від смаку клієнта).

Коктейль Кнікебайн на основі горілки.

◎ Сироп малиновий — 10,
крем ванільний — 10,
лікер Шартрез — 10, горілка — 20,
яйця (жовток) — 20,
збитий білок — 20,
Ангостура — 2-3 деша.
Вихід — 90.

Якщо готують шаруваті коктейлі з жовтком, то його розмішують між шарами компонентів, посипавши сухим модифікатором.

Підсолоджена група. Це десертні напої, рецептура яких має таку формулу: основа + лікер в однаковому пропорційному відношенні.

Готують ці лікери в шейкері з льодом, подають в коктейльних охолоджених чарках, сервірують соломинками, гарнірують цитрусовими, черешнею або вишнею, нанизаною на шпажку.

Приклади рецептур коктейлів підсолоджуючої групи:

I. Бренді — 25, лікер Бенедиктин — 25.
II. Лікер Бенедиктин — 25, Кальвадос — 25.
III. Лікер Драмб'ю — 25, віскі Шотландські — 25.
IV. Горілка — 25, лікер Вишневий — 25.
V. Бренді Абрикосовий — 25, лікер Кюрасао — 25.

Солодка група Сау. Рецептура цих змішаних напоїв має таку формулу:

$$\left(\frac{a + b + c}{3}\right),$$

де $\frac{1}{3}$ = 25 мл; *a* — солодка частина (лікери, сиропи, поєднання лікерів і сиропів); *b* — кисла частина (лимонний сік), *c* — основа (міцноалкогольний дистилят).

Коктейль Солодкий сау.

◎ Лікер Куантро — 25,
сік лимонний — 25,
джин сухий — 25.
Вихід — 75.

Емульгаторна група коктейлів. Їх ще називають вершковими десертними коктейлями, оскільки постійним компо-

нентом у цій групі є вершки. Рецептура цих коктейлів має таку формулу:

$$\frac{a + L_1 + c}{3},$$

де $\frac{1}{3}$ = 25 мл; a — солодка частина (лікери, креми); L_1 — емульгатор (вершки великої жирності); c — основа (горілка, коньяк, бренді, ром, настоянки).

Найсмачніші коктейлі готують з використанням кавового і шоколадного крему.

Коктейль Вершковий на основі коньяку. Компоненти збивають у шейкері з льодом, виливають в охолоджену коктейльну чарку. Зверху посипають тертим шоколадом.

◎ Крем шоколадний — 25,
вершки — 25, коньяк — 25,
шоколад тертий — 1—2.
В и х і д — 75.

Коктейль Вершковий на основі горілки.

◎ Лікер Куантро — 25,
вершки — 25, горілка — 25.
В и х і д — 75.

Коктейль Вершковий на основі бренді.

◎ Лікер Малиновий — 25,
вершки — 25,
бренді Абрикосовий — 25.
В и х і д — 75.

Коктейль Вершковий на основі рому.

◎ Лікер Кюрасао — 25,
вершки — 25, ром — 25.
В и х і д — 75.

Коктейль Вершковий на основі настоянки Абрикосової.

◎ Лікер Абрикосовий — 25,
вершки — 25,
настоянка Абрикосова — 25.
В и х і д — 75.

Коктейлі групи Флоут. Це особлива група емульгаторних десертних післяобідніх коктейлів, які готують за формулою: основа + вершки. Як основу використовують плодово-ягідні лікери і креми, вершки збивають.

Приготування коктейлів Флоут. Охолоджений келих Сау наповнюють на 1/2 льодом, вливають лікер і кладуть частину збитих вершків, розмішують барною ложкою знизу вверх, щоб лікер повністю перемішався з вершками. Другу половину збитих вершків кладуть зверху на напій, посипають тертим шоколадом, гарнірують фігурним пісочним печивом. Сервірують чайною ложкою і соломинкою.

Лікер Флоут № 1.

◎ Лікер Крем-какао — 25,
вершки збиті — 25.
В и х і д — 50.

Лікер Флоут № 2.

◎ Лікер Кавовий — 25,
вершки збиті — 25.
В и х і д — 50.

Лікер Флоут № 3.

◎ Лікер Кардинал Медок — 25,
вершки збиті — 25.
В и х і д — 50.

Вітчизняні десертні напої

Коктейль Мармуровий. Усі п'ять компонентів вливають в охолоджений келих у тій послідовності, в якій вони подані в рецептурі.

◎ Сироп вишневий — 10,
лікер Південний — 10,
лікер Кавовий — 10,
лікер Шартрез — 10, коньяк — 10.
В и х і д — 50.

Коктейль Карнавал. Охолоджений келих оформляють цукровою "памороззю". Компоненти вливають у такій послідовності, в якій вони наведені в рецептурі.

◎ Лікер Вишневий — 15,
лікер Шартрез — 15, коньяк — 15.
В и х і д — 45.

Коктейль Ромовий. На дно охолодженого келиха вливають охолоджений лікер, на нього — жовток, посипаний мускатним горіхом, зверху — охолоджений світлозабарвлений ром.

◎ Лікер Вишневий — 20,
яйця (жовток) — 20,
горіх мускатний — 1, ром — 20.
В и х і д — 60.

Коктейль Світлофор. Охолоджений келих оформляють цукровою "паморозззю". На дно келиха вливають лікер Малиновий, а на нього — жовток, зверху — лікер Південний.

◎ Лікер Малиновий — 20,
яйця (жовток) — 20,
лікер Південний — 20.
В и х і д — 60.

Коктейль Маяк. Келих прикрашають цукровою "паморозззю". Нижній шар — охолоджений лікер, на ньому — жовток, посипаний мускатним горіхом, верхній шар — охолоджений коньяк.

◎ Лікер Шартрез — 20,
яйця (жовток) — 20,
горіх мускатний — 1, коньяк — 20.
В и х і д — 60.

Коктейль Медовий. Нижній шар — медове вино, середній — жовток, верхній — коньяк.

◎ Вино медове — 20,
яйця (жовток) — 20, коньяк — 20.
В и х і д — 60.

Коктейль Ковбой. Компоненти наливають у келих у такій послідовності, яка подана в рецептурі.

◎ Лікер Лимонний — 10,
яйця (жовток) — 20,
лікер Абрикотин — 15,
настоянка Перцева — 15.
В и х і д — 60.

Коктейль Альпійський. Коньяк і лікер збивають у шейкері з льодом, виливають у креманку, зверху кладуть збиті вершки. Подають з соломинкою та ложечкою.

◎ Коньяк — 20,
лікер Шоколадний — 20,
вершки збиті — 10, лід.
В и х і д — 50.

Коктейль Магнолія. Усі компоненти, крім вершків, змішують у шейкері. Коктейль виливають у креманку, зверху кладуть збиті вершки. Подають з соломинкою і ложечкою.

◎ Ром — 20, сік апельсиновий — 20,
лікер Апельсиновий — 20,
вершки збиті — 5, лід харчовий.
В и х і д — 65.

Коктейль Русалка.

◎ Старка — 40,
лікер Вишневий — 30,
вершки 10 %-ї жирності — 30,
лід харчовий.
В и х і д — 100.

Коктейль Шоколадний. У шейкері змішують усі компоненти, крім вершків, які збивають окремо. Коктейль виливають у креманку. Зверху кладуть збиті вершки.

◎ Коньяк — 20,
крем Шоколадний — 20,
сік апельсиновий — 20,
вершки збиті — 10, лід харчовий.
В и х і д — 70.

Оригінальні коктейлі

Оригінальні коктейлі — це "короткі напої". Їх ділять на такі групи: Пуус-кава, Чампереллс, Кнікебайн, Краста, Фліпи, Смашіс, Зуум, Фраппе, Фрозен, Свізл. Частина з цих напоїв розроблена в розділах "Післяобідні коктейлі" і "Сау".

Ці коктейлі виділені в групу оригінальних коктейлів тому, що від інших напоїв вони відрізняються способом приготування, оформленням, специфічними компонентами, що входять до їх складу.

Коктейлі групи Краста. Це коктейлі типу Сау, які оформляються цукровою "памороззю" (краста) на зовнішній частині келиха Сау. Так подають будь-який коктейль Сау, крім аперитивних.

Коктейлі групи Краста готують у такій послідовності: спочатку келих оформляють цукровою "памороззю", потім на дно його опускають спіраль з цедри лимона або апельсина, складену у вигляді цілого плода. Окремо в шейкері з льодом готують коктейль типу Сау з обов'язковим використанням ароматичного модифікатора. Приготовлений коктейль обережно через фільтр шейкера вливають в оформлений келих Сау. Сервірують соломинками.

Рецептура коктейлів Краста має таку формулу:

$$\frac{a + 2b + c}{2} + L,$$

де 1 частина = 10 мл; a — підсолоджуючий компонент (плодово-ягідні сиропи або лікери, або мед); b — кисла частина (лимонний сік); c — основа (горілка, віскі, джин, коньяк, бренді); L — ароматичний модифікатор (бітер Ангостура або Апельсиновий, лікер Бенедиктин або Шартрез).

Вихід коктейлю не повинен перевершувати 50 мл на одну порцію.

Горілка-краста

◎ Сироп лимонний
або апельсиновий — 5,
сік лимонний — 10, горілка — 35,
лікер Бенедиктин
або Шартрез — 2–3 деша.
В и х і д — 50.

Джин-краста

◎ Сироп цукровий
або лікер Кюрасао — 5,
сік лимонний — 10, джин — 35,
Ангостура — 1 деш.
В и х і д — 50.

Коньяк-краста

◎ Сироп лимонний
або гранатовий — 5,
сік лимонний — 10, коньяк — 35,
лікер Бенедиктин — 2–3 деша.
В и х і д — 50.

Бренді-краста

◎ Сироп цукровий або гранатовий,
або цитрусовий — 5,
сік лимонний — 10,
бренді плодово-ягідне — 35,
бітер Ангостура
або Апельсиновий — 1 деш.
В и х і д — 50.

Ром-краста

◎ Сироп цукровий або гранатовий,
або цитрусовий,
або лікер Куантро — 5,
сік лимонний — 10,
ром Кубинський білий — 35,
Ангостура — 1 деш.
В и х і д — 50.

Віскі-краста

◎ Лікер Бенедиктин
або Кюрасао — 5,
сік лимонний — 10, віскі — 35,
Ангостура — 1 деш.
В и х і д — 50.

Коктейлі групи Фліпи. Це змішані напої (коктейлі), до складу яких входить ціле яйце або яєчний жовток, тому їх інколи називають "коктейлі з яйцем". Батьківщина фліпів — Північна Америка, де їх готували з підсолодженого гарячого пива, міцної спиртової основи, яйця та прянощів і споживали у гарячому вигляді. Тепер ці напої готують з підсолоджуючого компонента (різні алкогольні та безалкогольні компоненти, що містять цукор, — сиропи, лікери, мед), основи (безалкогольні, середньо- та міцноалкогольні натуральні напої, а також їх поєднання) і дієтичних яєць. Як ароматичний модифікатор використовують тертий мускатний горіх — для терпких

фліпів і тертий шоколад, сухе какао — для десертних фліпів.

Приготування коктейлів групи Фліпи. Склянку міксера наповнюють на 1/2 льодом, вливають основу, яйце і солодку частину. Усі компоненти збивають протягом 30 с, потім виливають через фільтр у заздалегідь охолоджений бокал Сау місткістю до 250 мл. Зверху посипають сухим модифікатором або кладуть збиті вершки, або збитий білок яйця.

Приблизна формула побудови фліпів:

$$(a + 4c) + L + L_1,$$

де 1 частина = 10 мл; a — солодка частина; c — основа; L — ароматичний модифікатор; L_1 — яйце.

Фліп Мускатний.

◎ Сироп лимонний — 10,
Мускат білий десертний — 40,
яйця — 40, какао або шоколад
тертий — 0,5, лід харчовий — 20.
В и х і д — 90.

Фліп Черрі бренді.

◎ Лікер Черрі-бренді — 50,
настоянка Старка — 15,
яйця (два жовтки) — 40,
мускатний горіх — 0,5, цукор — 5,
лід харчовий — 20.
В и х і д — 105.

Фліп Чорносмородиновий.

◎ Лікер Чорносмородиновий — 50,
настоянка Старка — 15,
яйця (два жовтки) — 40,
цукор — 5, мускатний горіх — 0,5,
лід харчовий — 20.
В и х і д — 105.

Фліп Абрикотиновий.

◎ Лікер Абрикотин — 50,
настоянка Старка — 15,
яйця (два жовтки) — 40,
цукор — 5, мускатний горіх — 0,5,
лід харчовий — 20.
В и х і д — 105/120.

Фліп Ванільний.

◎ Лікер Ванільний — 45,
настоянка Старка — 15,
яйця (два жовтки) — 40,
цукор — 5, мускатний горіх — 0,5,
лід харчовий — 20.
В и х і д — 105.

Фліп Кюрасао.

◎ Лікер Кюрасао — 50,
настоянка Старка — 15,
яйця (два жовтки) — 40,
цукор — 5, мускатний горіх — 0,5,
лід харчовий — 20.
В и х і д — 105.

Фліп Червоний мак.

◎ Коньяк — 30,
Портвейн червоний — 20,
сироп апельсиновий — 20,
яйця (жовток) — 20,
горіх мускатний — 0,5, лід — 20.
В и х і д — 90.

Фліп Чайно-ромовий.

◎ Ром — 20, настій чайний — 20,
яйця (жовток) — 20,
вершки збиті — 10, лід харчовий.
В и х і д — 70.

Фліп Золотий ключик.

◎ Горілка — 40,
лікер Апельсиновий — 20,
яйця (жовток) — 20,
сік лимонний — 20,
сироп цукровий — 20,
часточка лимона, лід харчовий — 20.
В и х і д — 120.

Фліп Коньячний.

◎ Сироп цукровий — 10,
коньяк — 50, яйце — 40,
перець чорний мелений — 0,5.
В и х і д — 100.

Фліп Коньячний з апельсиновим соком.

◎ Сироп цукровий — 20,
сік апельсиновий — 40,
коньяк — 40, яйця (жовток) — 20,
горіх мускатний — 0,5,
лід харчовий — 20.
В и х і д — 120.

Фліп Дитячий.

Яйця — 40, сироп цукровий — 10,
сік виноградний — 200,
сік апельсиновий
або лимонний — 10.
Вихід — 260.

Фліп Сократ.

Сироп лимонний — 10,
сироп полуничний — 30,
сік смородиновий — 100,
яйця (жовток) — 20.
Вихід — 160.

Коктейлі групи Смаш. Це освіжаючі міцноалкогольні змішані напої, що складаються з міцноалкогольної основи, соку свіжої кучерявої м'яти і солодкого компонента.

Рецептура коктейлів Смаш має таку формулу:

$$(a + 4c) + L_2 + f,$$

де 1 частина = 10 мл; a — солодка частина; c — основа; L_2 — сік свіжої м'яти; f — фрукти.

У класичному коктейлі Смаш як солодкий компонент використовують лише натуральний сироп і одну міцноалкогольну основу (горілку, коньяк, віскі, ром, бренді). Залежно від міцноалкогольної основи можна приготувати коктейлі: Бренді-смаш, Віскі-смаш, Горілка-смаш, Коньяк-смаш, Ром-смаш.

Приготування коктейлю Смаш. У фарфорову ступку кладуть 2—3 гілочки свіжої м'яти, доливають солодкий компонент (сироп, лікер) і розтирають. Якщо свіжої м'яти немає, її можна замінити лікером М'ятний. Потім доливають міцноалкогольну основу і знову розтирають і розмішують. В охолоджений шейкер кладуть лід, вливають через фільтр приготовлену суміш, інтенсивно збивають.

Коктейль наливають у келих Сау, гарнірують різними фруктами і ягодами. Оформляють зацукрованою гілочкою свіжої м'яти (м'яту змочують у сиропі і опускають у цукрову пудру). Подають з соломинкою і ложечкою.

Коктейль Коньяк-смаш.

Сироп натуральний — 10,
коньяк — 40,
м'ята кучерява — 2—3 гілочки,
фрукти — 20.
Вихід — 50/20.

Коктейль Горілка-смаш.

Сироп апельсиновий
або лікер М'ятний — 10,
горілка — 40,
м'ята кучерява — 2—3 гілочки,
фрукти — 20.
Вихід — 50/20.

Коктейль Ром-смаш.

Лікер Кюрасао — 10, ром — 40,
м'ята кучерява — 2—3 гілочки,
фрукти — 20.
Вихід — 50/20.

Коктейль Бренді-смаш.

Сироп цукровий — 10,
бренді плодово-ягідне — 40,
м'ята кучерява — 2—3 гілочки,
фрукти — 20.
Вихід — 50/20.

Коктейль Віскі-смаш.

Лікер плодово-ягідний — 10,
віскі кукурудзяні або житні — 40,
м'ята кучерява — 2—3 гілочки,
фрукти — 20.
Вихід — 50/20.

Коктейль Південний.

Лікер Шартрез зелений — 40,
лікер М'ятний — 5,
джин Голландський — 40,
кислота лимонна (7 %-а) — 10,
фрукти консервовані — 10,
лід харчовий — 20.
Вихід — 95/10.

Коктейль Морський.

Лікер М'ятний — 5, Старка — 20,
горілка Мисливська — 10,
настоянка з коріння — 10,
коньяк Особливий — 10,
фрукти консервовані — 5,
лід харчовий — 15.
Вихід — 55/5.

Коктейлі групи Зуум. Це специфічні міцноалкогольні змішані напої, які готують з меду, вершків (свіжих) і основи. Мед перед приготуванням підігрівають на водяній бані до рідкої консистенції і охолоджують до кімнатної температури.

Рецептура коктейлів Зуум має таку формулу:

$$\left(\frac{a + 2b + 7c}{2}\right) + L,$$

де 1 частина = 10 мл; a — солодкий компонент (мед); b — вершки; c — основа (коньяк, горілка, джин, ром, бренді); L — ароматичний модифікатор (тертий шоколад або ароматні лікери).

Приготування коктейлю Зуум. У заздалегідь охолоджений шейкер кладуть лід (на 1/2 його об'єму), вливають мед і вершки, потім основу і інтенсивно збивають. Після цього суміш виливають через фільтр в охолоджену коктейльну чарку. Зверху посипають тертим шоколадом. У коктейлі Зуум константою є вершки і мед, змінюється лише основа.

Коктейль Бренді-зуум.

◎ Мед — 5, вершки — 10,
коньяк — 35,
шоколад тертий — 0,5.
В и х і д — 50.

Коктейль Горілка-зуум.

◎ Мед — 5, вершки — 10,
горілка — 20, лікер Куантро — 15,
шоколад тертий — 0,5.
В и х і д — 50.

Коктейль Крем-зуум.

◎ Мед — 5, вершки — 10,
крем Шоколадний — 35,
шоколад тертий — 0,5.
В и х і д — 50.

Коктейль Джин-зуум.

◎ Мед — 5, вершки — 10,
джин — 20,
лікер Гранд-Марне — 15,
шоколад тертий — 0,5.
В и х і д — 50.

Коктейль Ром-зуум.

◎ Мед — 5, вершки — 10,
ром Кубинський — 20,
лікер Кюрасао — 15,
шоколад тертий — 0,5.
В и х і д — 50.

Коктейлі групи Фраппе. Ці коктейлі подають обов'язково з льодом. До їх складу входить охолоджена чорна кава.

Приготування коктейлю Фраппе. Компоненти збивають у шейкері з льодом, потім переливають у заздалегідь охолоджену і повністю заповнену льодом склянку Олдфешен або коктейльну чарку місткістю 75 мл. Подають з соломинкою і чайною ложкою. Можна гарнірувати збитими вершками.

Рецептури коктейлів Фраппе розробляються за такими формулами:

$$4к + c \quad і \quad \frac{(a + c + 8к)}{2},$$

де 1 частина = 10 мл, $к$ — кава холодна, c — основа (ароматні лікери), a — солодкий компонент (плодово-ягідні лікери).

Коктейль Фраппе М'ятний (Анісовий).

◎ Кава чорна холодна — 40,
лікер М'ятний або Анісовий — 10,
лід харчовий.
В и х і д — 50.

Коктейль Коньяк-фраппе.

◎ Лікер Куантро — 5, коньяк — 5,
кава чорна холодна — 40,
лід харчовий.
В и х і д — 50.

Коктейль Віскі-фраппе з вершками.

◎ Віскі ірландські — 10,
кава чорна холодна — 40,
вершки збиті — 10, лід харчовий.
В и х і д — 50/10.

Коктейлі групи Фрозен. Особливістю цієї групи коктейлів є те, що до їх складу входить велика кількість охолод-

женого компонента у вигляді снігової маси (подрібненого льоду).

Приготування коктейлю Фрозен. Компоненти з великою кількістю снігової маси закладають у міксер, де збивають доти, доки вся суміш не перетвориться в снігову алкогольну масу. Так можна подавати практично будь-який коктейль, крім тих, що містять емульгатори. Рекомендують ці коктейлі в жарку пору року. Найпопулярнішим напоєм Фрозен є коктейлі типу Сау.

Можна приготувати такі коктейлі цієї групи: Фрозен Дайкері, Фрозен Саузерн Комфорт Сау, Фрозен Оранж Блоссом, Фрозен ред Ліон.

Коктейлі групи Свізл. Ці коктейлі відрізняються від інших тим, що їх готує сам відвідувач за допомогою спеціального інструмента, який має назву "свізл". Його виготовляють з металу, дерева, пластмаси у вигляді стержня з лопастями, які направлені догори під кутом.

Приготування коктейлів групи Свізл. У келих Хайболл місткістю 250 мл бармен кладе лід на 1/2 об'єму його, вливає всі компоненти, а потім подає келих відвідувачу, який збиває напій за допомогою інструменту "свізл". Для цього він опускає лопасті у напій, стержень затискує між долонями і покручує інструмент доти, доки він не стане пінистим. Формула коктейлів Свізл така:

$$\left(\frac{a + 2b + 7c}{2}\right) + L + L_2 + f,$$

де 1 частина = 10 мл; a — солодкий компонент (сироп цукровий або лікер); b — кисла частина (сік лимона або лайма); c — основа (ром Ямайський або інші дистиляти); L — ароматичний модифікатор (бітер Ангостура); L_2 — 2–3 гілочки свіжої м'яти; f — фрукти.

З ромом або джином добре поєднується сік лайма, з іншими дистилятами — лимонний сік.

До коктейлів з ромом додають сироп Оржа або Фалернум, а з віскі — лікер Шартрез.

Коктейль Ром-свізл.

◎ Сироп Оржа — 5, сік лайма — 10,
ром Ямайський — 35,
Ангостура — 2–3 деша,
м'ята свіжа — 2–3 гілочки,
фрукти — 20.
Вихід — 50/20.

Коктейль Джин-свізл.

◎ Лікер Шартрез — 5,
сік лайма — 10, джин — 35,
Ангостура — 2–3 деша,
м'ята свіжа — 2–3 гілочки,
фрукти — 20.
Вихід — 50/20.

Коктейль Горілка-свізл.

◎ Сироп лимонний — 5,
сік лимонний — 10, горілка — 35,
Ангостура — 2–3 деша,
м'ята свіжа — 2–3 гілочки,
фрукти — 20.
Вихід — 50/20.

Коктейлі групи Шейк. Вони складаються з тих самих компонентів, що й коктейлі Сау, лише з іншим пропорційним відношенням між ними. Ароматичні модифікатори та емульгатори не додають.

Готують коктейль Шейк у шейкері з льодом і подають в коктейльній чарці. Соломинкою не сервірують. Рекомендують чоловікам, оскільки це міцний напій.

Рецептуру для коктейлів Шейк розробляють за такою формулою:

$$\frac{a + b + 8c}{2},$$

де 1 частина = 10 мл; a — солодкий компонент (ароматні лікери Бенедиктин, Шартрез, Пряний, Куантро, М'ятний); b — кислий компонент (лимонний сік); c — основа (міцноалкогольні напої, що містять від 45 % об'єму спирту і вище).

Коктейль Віру Валге-шейк.

◎ Лікер Бенедиктин — 5,
сік лимонний — 5,
горілка Віру Валге — 40.
Вихід — 50.

Коктейль Старка-шейк.

◎ Лікер Шартрез — 5,
сік лимонний — 5,
настоянка Старка — 40.
Вихід — 50.

Коктейль Шейк Мисливський.

◎ Лікер м'ятний — 5,
сік лимонний — 5,
настоянка Мисливська — 20,
джин — 20.
Вихід — 50.

Коктейль Зубрівка-шейк.

◎ Лікер Куантро — 5,
сік лимонний — 5,
горілка Зубрівка — 40.
Вихід — 50.

Плодово-ягідні та овочеві коктейлі

Коктейль АВС. У фужер кладуть консервовані фрукти (вишні, абрикоси, виноград, апельсини), вливають ананасовий сік, чорничний морс і лимонний сироп. Подають з соломинкою.

◎ Фрукти консервовані — 50,
сік ананасовий — 30,
морс чорничний — 40,
сироп лимонний — 10.
Вихід — 130.

Коктейль Яблучний. У фужер кладуть консервовані фрукти асорті, додають гвоздичний сироп, апельсиновий сік і яблучний морс.

◎ Сироп гвоздичний — 10,
сік апельсиновий — 20,
морс яблучний — 50,
фрукти консервовані асорті — 50.
Вихід — 130.

Коктейль Казка. У келих вливають малиновий сироп, абрикосовий і виноградний соки, розмішують, додають харчовий лід.

◎ Сироп малиновий — 20,
сік абрикосовий — 60,
сік виноградний — 70,
лід харчовий — 1 кубик.
Вихід — 150.

Коктейль Вишневий. У фужер кладуть консервовані фрукти асорті, додають апельсиновий сироп, ананасний сік і вишневий морс.

◎ Сироп апельсиновий — 10,
сік ананасний — 20,
морс вишневий — 50,
фрукти консервовані асорті — 50.
Вихід — 130.

Коктейль Чорносмородиновий. У фужер кладуть консервовані фрукти асорті, вливають ананасний сік, лимонний сироп і чорносмородиновий морс.

◎ Сироп лимонний — 10,
сік ананасний — 30,
морс чорносмородиновий — 50,
фрукти консервовані асорті — 50.
Вихід — 140.

Коктейль Ягідка. У келих кладуть ягоди з вишневого або черешневого компоту, вливають пряний сироп, вишневий сік, чорносмородиновий або малиновий морс і сироп з компоту.

◎ Сироп пряний — 10,
сік вишневий — 50,
морс чорносмородиновий
або малиновий — 70,
вишні або черешні з компоту — 20,
сироп з компоту — 20.
Вихід — 170.

Коктейль Калиновий з медом. У склянку або келих вливають калиновий сік, вижатий сік з лимона, додають натуральний мед, ретельно перемішують. Кладуть харчовий лід і подають.

◎ Сік калиновий — 120,
сік лимонний — 10, мед — 40,
лід харчовий — 2–3 кубики.
Вихід — 170.

Коктейль Мічуринський. У шейкер або міксер вливають яблучний сік, додають сік лимона, натуральний мед, харчовий лід і добре змішують.

◎ Сік яблучний — 150,
сік лимонний — 10, мед — 30,
лід харчовий — 2 кубики.
В и х і д — 190.

Коктейль Яблучно-кавовий.

◎ Морс яблучний — 90,
фрукти асорті з компоту — 50,
сироп кавовий — 20,
сироп з компоту — 40.
В и х і д — 200.

Коктейль Ніжність. У фужер кладуть консервовані фрукти, вливають ожиновий сироп, чорносмородиновий і апельсиновий соки.

◎ Сік апельсиновий — 50,
сік чорносмородиновий — 20,
сироп ожиновий — 10,
фрукти консервовані асорті — 50.
В и х і д — 80/50.

Коктейль Бджілка. У міксері або шейкері збивають всі компоненти. Перед подаванням наливають у келих, додають харчовий лід.

◎ Мед натуральний — 50,
сік апельсиновий — 50,
сік лимонний — 50, яйця — 20,
лід харчовий — 2 кубики.
В и х і д — 170.

Коктейль Апельсиново-яблучний. З апельсина вижимають сік, наливають його в міксер, додають мед, жовток яйця, яблучний сік, збивають. Виливають у келих або склянку, зверху посипають подрібненими горіхами і збризкують соком, віджатим з апельсинової цедри.

◎ Апельсиновий сік — 10, мед — 10,
яйця (жовток) — 20;
сік яблучний — 100,
горіхи подрібнені — 10.
В и х і д — 150.

Коктейль Ананасово-вишневий. Свіжі, консервовані або свіжозаморожені ананаси нарізують маленькими скибочками, кладуть у келих. Додають вишневий сироп, ананасовий сік і апельсиновий морс.

◎ Сироп вишневий — 20,
сік ананасовий — 50,
морс апельсиновий — 80,
ананаси — 50.
В и х і д — 150/50.

Коктейль Фруктово-кавовий. У келих наливають яблучний або грушевий сік, кавовий і абрикосовий (сливовий) сиропи, додають харчовий лід.

◎ Сік яблучний
або грушевий — 130,
сироп кавовий — 10,
сироп абрикосовий
або сливовий — 10,
лід харчовий — 1 кубик.
В и х і д — 150.

Напій Яблучно-морквяний з лимоном. Яблучний і морквяний соки змішують, додають сік натурального лимона.

◎ Сік яблучний — 100,
сік морквяний — 90,
сік лимона — 10.
В и х і д — 200.

Напій Яблучно-персиковий.

◎ Сік яблучний — 100,
сік персиковий — 100.
В и х і д — 200.

Напій Морквяно-капустяний з лимоном. Морквяний і капустяний соки змішують, додають сік лимона.

◎ Сік морквяний — 110,
сік капустяний — 80,
сік лимона — 10.
В и х і д — 200.

Напій Малиново-смородиновий.

◎ Сік малиновий — 100,
сік червоної смородини — 100.
В и х і д — 200.

Напій Персиково-яблучний з лимоном.

◎ Сік персиковий — 100,
сік яблучний — 90,
сік лимонний — 10.
Вихід — 200.

Напій Грушево-лимонний.

◎ Сік грушевий — 190,
сік лимона — 10.
Вихід — 200.

Молочні коктейлі

Молочні коктейлі виготовляють на основі пастеризованого або кип'яченого молока, плодово-ягідних сиропів, пюре, соків, з овочами, медом, яйцями та іншими продуктами.

Для приготування коктейлів краще використовувати знежирене молоко, оскільки з незбираного під час збивання може виділитися масло і це погіршить смак напою. Щоб молоко добре збивалося, його охолоджують до температури 10—12 °С.

Усі молочні коктейлі подають відразу після приготування у високих конусних склянках або келихах із соломинкою та чайною ложкою.

Коктейль Молочно-вишневий. Вишні перебирають, миють, дають стекти воді, видаляють кісточки, протирають крізь сито, додають цукор, охолоджене до температури 10—12 °С пастеризоване або кип'ячене молоко, збивають у міксері. Подають у високій склянці.

◎ Молоко — 100, вишні — 100,
цукор — 30.
Вихід — 200.

Коктейль Вітерець. Усі компоненти охолоджують і збивають у міксері. Подають у келиху.

◎ Молоко — 80,
сироп гвоздичний — 10,
сік виноградний — 60.
Вихід — 150.

Коктейль Молочно-пряний. Усі компоненти охолоджують і збивають у міксері. Подають у келиху.

◎ Молоко — 100,
сироп пряний — 10,
сік сливовий — 40.
Вихід — 150.

Коктейль Молочний персиково-м'ятний.

◎ Молоко — 100,
сироп м'ятний — 10,
сік персиковий — 40.
Вихід — 150.

Коктейль Молочно-апельсиновий з мускатним горіхом. У шейкері або міксері змішують усі компоненти. Подають у високій склянці або келиху, зверху напій посипають натертим мускатним горіхом.

◎ Апельсин — 1 шт.,
сироп цукровий — 30,
молоко — 100,
мускатний горіх — 1.
Вихід — 150.

Коктейль Молочно-шоколадний. Компоненти збивають у міксері. Подають у келиху.

◎ Молоко — 120,
сироп шоколадний — 30.
Вихід — 150.

Коктейль Молочно-кавовий. Компоненти збивають у міксері. Подають у келиху.

◎ Молоко — 120,
сироп кавовий — 30.
Вихід — 150.

Коктейль Молочно-морквяний. Моркву миють, натирають на тертці, віджимають сік (50—55 мл), додають охолоджене кип'ячене або пастеризоване молоко, сіль і збивають. Подають у склянці.

◎ Морква — 100,
сік морквяний — 50,
молоко — 150, сіль — 2.
Вихід — 200.

Коктейль Молочно-томатний. Усі компоненти збивають у міксері. Подають у склянці.

Сік томатний — 50,
молоко — 150, сіль — 2,
перець чорний мелений — 0,02.
Вихід — 200.

Коктейль Молочний лимонно-малиновий.

Сироп малиновий — 10,
сироп лимонний — 20,
молоко — 120.
Вихід — 150.

Коктейль Молочний ванільно-абрикосовий.

Сироп ванільний — 10,
сік абрикосовий — 40,
молоко — 100.
Вихід — 150.

Коктейль Лель.

Сироп м'ятний — 10,
сік персиковий — 40,
молоко — 100.
Вихід — 150.

Коктейль Молочний медово-лимонний. Мед змішують з лимонним соком, додають охолоджене кип'ячене молоко і збивають. Подають у склянці.

Мед — 25, сік лимона — 20,
молоко — 150.
Вихід — 200.

Коктейль Молочний з ромом. Яйця збивають з цукром, додають молоко, ваніль, сік лимона, ром, лід, розмішують і подають у високій склянці або кольоровому керамічному кухлі.

Ром — 10, молоко — 75,
сік лимона — 15, цукор — 20,
яйця — 20, ваніль — 0,01,
лід харчовий — 1 кубик.
Вихід — 140.

Коктейль Вишня. Вишні без кісточок змішують з цукром, молоком і ромом. Подають у склянці або високому керамічному кухлі, поклавши в нього кілька вишень.

Вишні — 75, цукор — 25,
молоко — 100, ром — 10,
лід харчовий — 1 кубик.
Вихід — 210.

Коктейль Молочно-журавлиновий. Кип'ячене охолоджене молоко змішують з журавлиною, жовтком та цукром. Суміш збивають і охолоджують. Подають у склянці.

Молоко — 100, журавлина — 75,
яйця (жовток) — 20, цукор — 25.
Вихід — 200.

Коктейль Молочно-лимонний. Вижатий з лимона сік змішують з цукровим сиропом, молоком і збивають. Лимон можна замінити апельсином.

Сік лимонний — 10,
сироп цукровий — 30,
молоко — 50.
Вихід — 100.

§ 9. Довгі змішані напої

Довгі змішані напої — це напої об'ємом більш як 150 мл і розбавлені наповнювачем. Наповнювач може бути *газований* (вода з сифона, плодово-ягідні газовані напої, мінеральна вода, тонізуючі води) і *негазований* (соки). За вмістом алкоголю довгі змішані напої поділяють на *алкогольні* та *безалкогольні;* за температурою подавання — *холодні* та *гарячі.*

У сучасній класифікації довгі змішані напої ділять на групи:

1. Хайболли.
2. Баки.
3. Рікки.
4. Коллінзи.
5. Фіси.
6. Дейзі.
7. Фіксі.
8. Джулепи.
9. Коблери.
10. Куулери.
11. Сенгері (холодні і гарячі).
12. Слінги.
13. Тодді.
14. Молочні пунші.
15. Пафф.
16. Ег-ног.
17. Санді.
18. Айс-кріми.
19. Шербети.
20. Лимонад, оранжад та ін.

Готують довгі змішані напої в посуді, в якому подають: холодні — в келихах Хайбола місткістю від 150 до 350 мл, а гарячі — в склянках з підсклянником або в фарфорових кухлях.

Хайболли

Хайболл — довгий змішаний напій, в який входять алкогольна або безалкогольна основа, ароматичний модифікатор, газований наповнювач і харчовий лід.

Як основу в алкогольних Хайболлах використовують будь-який натуральний напій (горілка, джин, віскі, коньяк, бренді) і сухі вина. Можна використовувати і поєднання основ: коньяк і вишневий бренді, горілка і яблучний бренді, коньяк з абрикосовим, грушовим, сливовим та іншими бренді з кількома дешами лікера або сиропу.

Хайболли можуть бути і аперитивами, якщо основою є вина типу Вермут і ароматні лікери.

Наповнювачем в Хайболлах може бути будь-який газований напій.

Рецептуру для напоїв Хайболл розробляють за формулою

$$(5c + \alpha) + 10\beta,$$

де 1 частина = 10 мл; *c* — основа; α — ароматичний модифікатор; β — газований наповнювач.

Для тих, хто любить солодкі Хайболли, можна використати формулу

$$\left(\frac{5a + 5c}{2}\right) + \alpha + \beta,$$

де *a* — солодкий компонент (сиропи, лікери).

Технологія приготування напоїв Хайболл: келих Хайболл охолоджують, кладуть 2—3 великих шматки льоду, вливають основу, солодку частину, якщо вона передбачена. Келих заповнюють наповнювачем і розмішують барною ложкою протягом 5 с. Оформляють апельсином. Сервірують паличкою для розмішування.

При приготуванні Хайболлів дотримуються такої пропорції: основа — 50 мл, наповнювач — 100 мл, лід харчовий — 2—3 великих шматки (завбільшки з волоський горіх).

Горілка-хайболл.

◎ Горілка — 50,
лікер апельсиновий — 2—3 деша,
лимонад апельсиновий — 100 мл,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Джин-хайболл.

◎ Джин — 50, тонік-вода — 100,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Ром-хайболл.

◎ Ром — 50, кока-кола — 100,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Коньяк-хайболл.

◎ Коньяк — 50, шампанське — 100,
лід харчовий. Вихід — 150.

Віскі-хайболл.

◎ Віскі — 50, вода содова — 100,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Куантро-хайболл.

◎ Лікер Куантро — 25,
сік апельсиновий — 25,
вода мінеральна — 100,
Ангостура — 2—3 деша,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Бренді-хайболл.

◎ Бренді — 50,
напій плодово-ягідний
газований — 100,
Ангостура — 2—3 деша,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Коньяк-хайболл з бренді.

◎ Коньяк — 40, бренді вишневий
або абрикосовий
або грушовий — 10,
напій плодово-ягідний
газований — 100,
Ангостура — 2–3 деша,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Горілка-хайболл з бренді.

◎ Горілка — 30,
бренді яблучний — 20,
шампанське — 100, лід харчовий.
Вихід — 150.

Баки

Бак — довгий змішаний напій, який готують з міцної алкогольної основи (горілка, віскі, джин, коньяк, ром або їх поєднання) з соком, вижатим зі свіжого лимона, і розбавляють тільки імбирним лимонадом. Напої Бак готують без підсолоджуючого компонента. *Технологія приготування напоїв Бак:* у заздалегідь охолоджений келих Хайболл місткістю до 200 мл кладуть харчовий лід великими шматками (на 1/2 його об'єму), вижимають сік з свіжого лимона (5 мл), додають міцну алкогольну основу і наповнювач (імбирний лимонад — 100 мл). Всі компоненти розмішують барною ложкою, сервірують соломинкою, оформляють кружальцем лимона. Рецептури напоїв Бак розробляють за формулою

$$\left(\frac{b + 9c}{2}\right) + 10\beta,$$

де 1 частина = 10 мл; *b* — натуральний лимонний сік; *c* — міцна алкогольна основа; β — наповнювач.
Назва напоїв Бак залежить від використаної основи: Горілка-бак, Віскі-бак, Коньяк-бак, Джин-бак, Ром-бак. Напій Бак з Шотландським віскі називається Маммі Тейлор; з віскі Капер Бурбон — Маммі Саузерн; з джином — Маммі-сісте; з ромом — Сьюзі Тейлор.

Джин-бак (Маммі-сісте).

◎ Сік лимонний натуральний — 5,
джин — 45,
лимонад імбирний — 100, лід.
Вихід — 150.

Віскі-бак.

◎ Сік лимонний натуральний — 5,
віскі — 45,
лимонад імбирний — 100,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Коньяк-бак.

Сік лимонний натуральний — 5,
коньяк — 45,
лимонад імбирний — 100,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Горілка-бак.

◎ Сік лимонний натуральний — 5,
коньяк — 45,
лимонад імбирний — 100,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Ром-бак (Сьюзі Тейлор).

◎ Сік лимонний натуральний — 5,
ром — 45,
лимонад імбирний — 100,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Бак Маммі Тейлор.

◎ Сік лимонний натуральний — 5,
віскі Шотландське — 45,
лимонад імбирний — 100,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Бак Маммі-Саузерн.

◎ Сік лимонний натуральний — 5,
віскі Хапер Бурбон — 45,
лимонад імбирний — 100,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Горілка-бак з бальзамом.

◎ Сік лимонний натуральний — 5,
горілка — 30,
бальзам Російський — 15,
лимонад імбирний — 100,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Ром-бак з бренді.

◎ Сік лимонний натуральний — 5,
ром — 30, бренді — 15,
лимонад імбирний — 100,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Ром-бак з коньяком.

◎ Сік лимонний натуральний — 5,
ром — 30, коньяк — 15,
лимонад імбирний — 100,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Ріккі

Ріккі — довгий змішаний напій, до складу якого входить міцна алкогольна або безалкогольна основа, сік лайма і газований наповнювач — содова вода і харчовий лід. Підсолоджуючий компонент використовують тільки з дистилятами.

Напої Ріккі можуть бути і аперитивами, якщо основою є гіркі настоянки, бітери, а підсолоджуючим компонентом фруктово-ягідні сиропи, лікери. Можливе поєднання різних основ і підсолоджуючого компонента.

Технологія приготування довгих змішаних напоїв Ріккі: в заздалегідь охолоджений і наповнений на 1/2 об'єму великими шматками харчового льоду келих Хайболл місткістю до 250 мл вижимають сік лайма, додають основу, підсолоджуючий компонент, розбавляють содовою водою, розмішують барною ложкою.

Сервірують паличкою для розмішування.

Формула побудови рецептур Ріккі

$$\left(\frac{a + b + 8c}{2}\right) + 10\beta,$$

де 1 частина = 10 мл; a — підсолоджуючий компонент; b — сік свіжого лайма; c — основа; β — содова вода.

Найбільшим попитом користуються такі напої Ріккі: Горілка-ріккі, Джин-ріккі, Епрікот-ріккі з горілкою, Слоу-джин-ріккі, Епл Джек-ріккі, Бурбон-ріккі, Горілка-ріккі з Вермутом, Черрі-ріккі.

Горілка-ріккі.

◎ Сік лайма (натуральний) — 5,
лікер Апельсиновий — 5,
горілка — 40, вода содова — 100,
лід харчовий.
Вихід — 150.

Джин-ріккі.

◎ Сік лайма (натуральний) — 5,
сироп цукровий — 5, джин — 40,
вода содова — 100, лід харчовий.
Вихід — 150.

Епрікот-ріккі з горілкою.

◎ Сік лайма (натуральний) — 5,
лікер Абрикосовий — 5,
Епрікот-лікер — 20, горілка — 20,
вода содова — 100, лід харчовий.
Вихід — 150.

Слоу-джин-ріккі.

◎ Сік лайма (натуральний) — 5,
лікер Слоу-джин — 45,
вода содова — 100, лід харчовий.
Вихід — 150.

Епл Джек-ріккі.

◎ Сік лайма (натуральний) — 5,
лікер Яблучний — 5,
бренді Епл Джек — 40,
вода содова — 100, лід харчовий.
Вихід — 150.

Бурбон-ріккі.

◎ Сік лайма (натуральний) — 5,
лікер Ароматний — 5,
віскі Хапер Бурбон — 40,
вода содова — 100, лід харчовий.
Вихід — 150.

Горілка-ріккі з Вермутом.

◎ Сік лайма (натуральний) — 5,
лікер Бенедиктин — 5,
горілка — 20, Вермут сухий — 20,
вода содова — 100, лід харчовий.
Вихід — 150.

Коллінзи

Коллінз — довгий змішаний напій, що складається з міцної алкогольної основи, підсолоджуючого компонента, соку з свіжого лимона, харчового льоду і мінеральної води. В принципі коллінз це той же сау, але розбавлений мінеральною водою.

До цієї групи належить велика кількість напоїв Коллінз, проте найбільш популярними є Том-коллінз, який готують на основі джину Олд Том і Джон Коллінз — на голландському джині.

Технологія приготування напоїв Коллінз: келих Хайболл місткістю до 35 мл охолоджують, наповнюють на 1/2 об'єму великими шматками льоду, вливають сік натурального лимона, підсолоджуючий компонент і міцну алкогольну основу. Всі компоненти ретельно змішують барною ложкою, потім доливають мінеральну воду і знову розмішують. Подають Коллінз в тих самих келихах, що й готували, оформляють шматочком лимона.

Формула побудови рецептур напоїв Коллінз така:

$$(2a + 2b + 6c) + \beta,$$

де 1 частина = 10 мл; a — солодка частина (сиропи, лікери); b — кисла частина (тільки сік лимона); c — основа; β — мінеральна вода.

Залежно від основ і їх поєднань можна приготувати велику кількість різних напоїв Коллінз. Константою в цьому напої є лимонний сік, а основу і солодку частину можна змінювати.

Том-коллінз.

◎ Сироп цукровий — 20,
сік лимона — 20,
джин Олд Том — 60,
вода мінеральна — 100,
лід харчовий.
Вихід — 200.

Джон-коллінз.

◎ Сироп цукровий — 20,
сік лимона — 20,
джин Голландський — 60,
вода мінеральна — 100,
лід харчовий.
Вихід — 200.

Бурбон-коллінз.

◎ Сироп цукровий — 20,
сік лимона — 20,
віскі Бурбон — 60,
вода мінеральна — 100,
лід харчовий.
Вихід — 200.

Віскі-коллінз.

◎ Сироп цукровий — 20,
сік лимона — 20, віскі Ірландське
або Шотландське — 60,
вода мінеральна — 100,
лід харчовий.
Вихід — 200.

Епл Джек-коллінз.

◎ Сироп цукровий — 20,
сік лимона — 20,
бренді Епл Джек — 60,
вода мінеральна — 100,
лід харчовий.
Вихід — 200.

Ром-коллінз.

◎ Сироп цукровий — 20,
сік лимона — 20,
ром Кубинський — 60, вода
мінеральна — 100, лід харчовий.
Вихід — 200.

Коньяк-коллінз.

◎ Сироп цукровий — 20,
сік лимона — 20, коньяк — 60,
вода мінеральна — 100,
лід харчовий.
Вихід — 200.

Горілка-коллінз.

◎ Сироп цукровий — 20,
сік лимона — 20, горілка — 60,
вода мінеральна — 100,
лід харчовий.
В и х і д — 200.

Фіси

Фіс — шумуючий, ігристий напій (алкогольний і безалкогольний), основною складовою частиною якого є газована вода або шампанське і кислі на смак плодові і ягідні соки. Батьківщина Фісів — Англія, проте вони набули широкої популярності і в інших країнах. Назва Фіс походить від англійського слова, що означає "ігристий", "шумуючий".

Для приготування газованої води використовують сифон.

Технологія приготування напоїв Фіс: у заздалегідь охолоджений і наповнений на 1/2 коктейльним льодом шейкер вливають всі компоненти, крім наповнювача і модифікатора, інтенсивно збивають 10—15 с. Якщо до складу напою входить емульгатор, то збивають його в електричному міксері. Келих Хайболл (місткістю від 250 до 350 мл) охолоджують і наповнюють на 1/2 льодом Фраппе, потім вливають в нього змішаний напій, додають воду з сифона (за смаком відвідувача) або шампанське, розмішують барною ложкою і збризкують модифікатором. Подають з соломинкою.

Фіс без емульгатора оформляють фруктами і ягодами, з емульгатором — кружальцем лимона або апельсина, які підвішують на край келиха.

Фіс повинен бути шумуючим напоєм. Для того щоб при заповненні келиха газованою водою утворилася гарна "корона" з піни, можна поверхню рідини посипати цукровою пудрою. Так слід зробити тоді, коли вода недостатньо насичена вуглекислим газом.

Напої Фіс слід споживати відразу після приготування, оскільки вода з сифона не сприяє тому, щоб напій довго був шумуючим.

У Фіс використовують емульгатори: яйця (білок і жовток), вершки або сметану. Фіс з яєчним білком називається срібним, з жовтком — золотим, з цілого яйця — королівським, з сметаною — Кремфіс. Фіс, який розбавляють шампанським, називається Діамантовим.

Формули побудови Фіс:

$$(2a + 2b + 6c) + \beta;$$
$$(2a + 2b + 6c) + \alpha + \beta;$$
$$(2a + 2b + 6c) + \alpha_1 + \alpha + \beta,$$

де a — солодка частина (сиропи, лікери); b — кисла частина (сік лимонний, апельсиновий та ін.); c — основа (горілка, коньяк, джин або безалкогольні напої); β — газована вода або шампанське, α — ароматичний модифікатор, α_1 — емульгатор.

Фіс Бім-бом. Всі компоненти збивають в шейкері, виливають в широкий келих, на дно якого кладуть часточки апельсина та лимона, потім доливають шампанське.

◎ Горілка — 20,
лікер Вишневий — 20,
сік лимонний — 20,
шампанське — 100,
апельсин — 1/8 шт.,
лимон — 1/8 шт., лід харчовий.
В и х і д — 160.

Джин-фіс.

◎ Сироп цукровий — 20,
сік лимонний — 20, джин — 60,
вода газована — 100.
В и х і д — 200.

Джин-фіс срібний.

◎ Сироп цукровий — 20,
сік лимонний — 20, джин — 60,
яйця (білок) — 20,
вода газована — 100.
В и х і д — 220.

Джин-фіс золотий.

◎ Сироп натуральний — 20,
сік лимонний — 20, джин — 60,
яйця (жовток) — 20,
вода газована — 100.
В и х і д — 220.

Джин-фіс королівський.

◎ Сироп натуральний — 20,
сік лимонний — 20, джин — 60,
яйця — 40, вода газована — 100.
В и х і д — 240.

Джин-фіс діамантовий.

◎ Сироп цукровий — 20,
сік лимонний — 20, джин — 60,
шампанське — 100.
В и х і д — 200.

Крем-фіс з джином.

◎ Лікер Мараскіно — 20,
сік лимонний — 20, джин — 40,
вершки — 10,
сік апельсиновий — 10,
вода газована — 100.
В и х і д — 200.

Джин-фіс лаймовий.

◎ Сироп натуральний — 20,
сік лимонний — 10,
сік лайма — 10, джин — 50,
солодкий крем — 10, яйця
(білок) — 20, вода газована — 100.
В и х і д —220.

Коньяк-фіс.

◎ Лікер Куантро — 20,
сік лимонний — 20, коньяк — 60,
вода газована — 100.
В и х і д — 200.

Фіс Слоу-джин.

◎ Сироп — 20, сік лимонний — 20,
Слоу-джин — 60,
вода газована — 100.
В и х і д — 200.

Коньяк-фіс з шампанським.

◎ Коньяк — 20, сік гранатовий — 30,
сік лимонний — 20,
шампанське солодке
або напівсолодке — 50, лід — 20.
В и х і д — 120.

Фіс Захід. Змішати вишневий та лимонний соки, вилити суміш в келих з льодом. Прикрасити вишнями, лимоном і долити шампанське.

◎ Сік вишневий — 20,
сік лимонний — 20, шампанське
солодке або напівсолодке — 100,
вишні — 2, лимон — 1/8 шт.,
лід харчовий — 20.
В и х і д — 160.

Фіс Пролісок.

◎ Лікер Апельсиновий — 20,
сік виноградний — 20,
шампанське напівсухе — 140,
вишні — 2, лід харчовий — 20.
В и х і д — 200.

Фіс Хрещатик. Всі рідкі компоненти, за винятком шампанського, змішують в шейкері з льодом, виливають в широкий келих, прикрашають вишнями і персиками, додають шампанське.

◎ Горілка — 30, лікер Шартрез — 20,
сік персиковий — 10,
шампанське сухе — 50,
персики — 5, вишні — 5.
В и х і д — 110/10.

Фіс М'ятний. На дно келиха кладуть грудочку цукру і кілька дрібних кусочків льоду. Вливають лікер, кладуть кружальце лимона або апельсина, доливають газовану воду по стінці келиха так, щоб на дні утворилося зелене кільце.

◎ Цукор — 1 грудочка,
лікер м'ятний — 15,
лимон або апельсин — 1/8 шт.,
вода газована — 100,
лід харчовий — 20.
В и х і д — 115.

Фіс Вишні в лимонному соку.

◎ Лікер вишневий — 40,
сік лимонний — 40,
сироп цукровий — 10,
вода газована — 50, вишні
"п'яні" — 10, лід харчовий — 20.
В и х і д — 200.

Фіс Дереновий.

◎ Вино сухе біле — 60,
лікер Дереновий — 20,
сік лимонний — 20,
сироп цукровий — 20,
вода содова або газована — 50,
лід харчовий — 20.
Вихід — 170/20.

Фіс Срібна куля.

◎ Горілка — 60, сік лимонний — 40,
сироп цукровий — 10,
яйця (білок) — 20,
вода газована — 100,
лід харчовий — 20.
Вихід — 120/20 або 170/20.

Фіс Американський.

◎ Сік лимонний — 30,
сік апельсиновий — 30,
сироп полуничний — 30,
яйця (білок) — 20,
вода газована — 50–100.
Вихід — 160/20 або 210/20.

Фіс Шоколадний.

◎ Сік апельсиновий
або лимонний — 30,
сироп шоколадний — 40,
яйця (білок) — 20,
вода газована — 80,
лід харчовий — 20.
Вихід — 170/20.

Фіс Томатний.

◎ Сік лимонний — 20,
сік томатний — 70,
яйця (білок) — 20,
вода газована — 60,
сіль, перець чорний мелений,
лід харчовий — 20.
Вихід — 170/20.

Фіс Малиновий.

◎ Сік лимонний — 50,
сироп малиновий — 30,
яйця (білок) — 20,
вода газована — 50–100,
лід харчовий — 20.
Вихід — 150/20 або 200/20.

Фіс Південний.

◎ Сік лимонний — 50,
сік ананасовий — 60,
сироп гвоздичний — 10,
яйця (білок) — 20,
лід харчовий — 20,
вода газована — 50–100.
Вихід — 210/20 або 260/20.

Фіс Чорні очі.

◎ Сік гранатовий
або чорносмородиновий — 80,
сироп чайний
або сироп сливовий — 20,
яйця (білок) — 20,
лід харчовий — 20,
вода газована — 60, вишні
або сливи консервовані — 20.
Вихід — 220/20.

Фіс Голочка.

◎ Сироп пряний — 25,
сік манго або мандариновий — 50,
морс чорносмородиновий
або журавлиновий — 50,
вода газована — 50.
Вихід — 175.

Фіс Мокко.

◎ Сироп шоколадний — 40,
сік лимонний — 15,
сік шипшини — 50,
яйця (білок) — 20,
вода газована — 50.
Вихід — 175.

Фіс Золотий.

◎ Горілка — 40, сік лимонний — 20,
сироп цукровий — 20,
яйця (жовток) — 20,
вода газована — 50,
лід харчовий — 20.
Вихід — 150/20.

Фіс Лада.

◎ Напій полуничний — 80,
сироп гвоздичний — 10,
сік чорносмородиновий, вишневий
або малиновий — 40,
вода газована — 70,
лід харчовий — 20.
Вихід — 200/20.

Фіс Ігристий.

◎ Сік персиковий — 70,
сироп ванільний — 10,
сік чорноплідної горобини — 50,
вода газована — 70,
лід харчовий — 20.
В и х і д — 200/20.

Фіс Мрія.

◎ Сік малиновий — 80,
сироп пряний — 10,
вода газована — 90,
лід харчовий — 20.
В и х і д — 180/20.

Фіс Смородиновий.

◎ Сік смородиновий — 50,
сироп цукровий — 30,
яйця (білок) — 20, вода мінеральна
або газована — 70,
лід харчовий — 2 кубики.
В и х і д — 170/20.

Фіс Вишневий.

◎ Сік вишневий з м'якоттю — 50,
сік лимонний — 30,
сироп цукровий — 20,
яйця (білок) — 20, вода
мінеральна або газована — 50,
лід харчовий — 2 кубики.
В и х і д — 170/20.

Фіс Абрикосовий (Персиковий).

◎ Сік абрикосовий
(персиковий) з м'якоттю — 40,
сік лимонний — 10,
яйця (білок) — 20, вода
мінеральна або газована — 100,
лід харчовий — 2 кубики.
В и х і д — 170/20.

Фіс Лимонний.

◎ Сік лимонний — 20,
сироп малиновий — 30,
яйця (білок) — 20, вода
мінеральна або газована — 100,
лід харчовий — 2 кубики.
В и х і д — 170/30.

Фіс Морквяний.

◎ Сік морквяний — 50,
сік лимонний — 20,
яйця (білок) — 20,
вода газована — 80,
лід харчовий — 2 кубики.
В и х і д — 170/20.

Фіс Молочний.

◎ Сік лимонний — 20,
сироп ванільний — 30,
молоко — 100, вода газована — 50,
лід харчовий — 2 кубики.
В и х і д — 200/20.

Фіс Яєчний.

◎ Сік лимонний — 60,
сироп ванільний — 50,
яйця — 40, вода газована — 100,
лід харчовий — 2 кубики.
В и х і д — 250.

Фіс Свіжість. Білок свіжого яйця збивають у міксері з додаванням солі і соку лимона, вливають охолоджений томатний сік, збивають ще 1–2 хв. Напій проціджують через ситечко в келих і додають газовану воду.

◎ Сік томатний — 100,
сік лимонний — 5,
яйця (білок) — 20,
вода газована — 100, сіль за смаком.
В и х і д — 220.

Фіс Ароматний.

◎ Сік яблучний — 70,
сироп ванільний — 10,
сироп горобиновий — 10,
вода газована — 60,
лід харчовий — 1 кубик.
В и х і д — 150.

Фіс Фруктовий.

◎ Сік яблучний — 80,
сироп апельсиновий — 40,
вода газована — 30,
лід харчовий — 1 кубик.
В и х і д — 150.

Фіс Фруктовий букет.

◎ Сік яблучний — 30,
сік персиковий — 60, сироп
лимонний — 30, вода газована — 30,
лід харчовий — 1 кубик.
В и х і д — 150.

Дейзі

Дейзі — довгий змішаний напій, для приготування якого використовують малиновий або гранатовий сироп (солодка частина), малиновий газований напій (наповнювач), лимонний сік або сік лайма (кисла частина) і міцні алкогольні напої і їх поєднання або фруктово-ягідні сиропи (основа). В ролі ароматичного модифікатора використовують лікер жовтий Шартрез.

Технологія приготування напоїв Дейзі. В заздалегідь охолоджений і наповнений на 1/2 об'єму коктейльним льодом шейкер вливають компоненти, крім наповнювача, і ретельно збивають протягом 15—20 с. Суміш виливають в охолоджений і заздалегідь гарнірований плодами, ягодами і льодом на 3/4 об'єму келих Хайболл (місткістю 350 мл), додають малиновий газований напій, розмішують барною ложкою, потім вприскують 2—3 деша жовтого Шартреза. Сервірують соломинкою і ложкою для фруктів, оформляють апельсином, лимоном, вишнею, полуницею, малиною, виноградом.

Рецептури для напоїв Дейзі розробляють за формулою

$$(a + 2b + 7c) + \alpha + \beta + f,$$

де 1 частина = 10 мл; a — малиновий сироп; b — кисла частина (сік лимона); c — основа (міцна алкогольна або безалкогольна); α — ароматні лікери; β — малиновий газований напій; f — фрукти.

Горілка-дейзі.

◎ Сироп малиновий — 10,
сік лимонний натуральний — 20,
горілка — 70,
лимонад малиновий — 100,
лікер Шартрез жовтий — 2—3 деша,
фрукти.
В и х і д — 200.

Коньяк-дейзі.

◎ Сироп малиновий — 10,
сік лимонний натуральний — 20,
коньяк — 70,
лимонад малиновий — 100,
лікер Шартрез жовтий — 2—3 деша,
фрукти — 20.
В и х і д — 200/20.

Джин-дейзі.

◎ Сироп малиновий — 10,
сік лимонний натуральний — 20,
джин — 70, напій малиновий газований — 100, лікер Шартрез жовтий — 2—3 деша,
фрукти — 20.
В и х і д — 200/20.

Фіксі

Фіксі — це довгий змішаний напій, до складу якого входять ананасовий сироп, ананасовий газований напій, сік свіжого лимона, сік лайма, міцна алкогольна або безалкогольна основа і ароматичний модифікатор — лікер зелений Шартрез (2—3 деша).

Формула побудови рецептур і технологія приготування напоїв Фіксі така ж сама, як і напоїв Дейзі.

Горілка-фіксі.

◎ Сироп ананасовий — 10,
сік лимона — 20, горілка — 70,
напій ананасовий газований — 100,
лікер Шартрез
зелений — 2—3 деша,
фрукти — 20.
В и х і д — 200/20.

Коньяк-фіксі.

◎ Сироп ананасовий — 10,
сік лимона — 20, коньяк — 70,
напій ананасовий газований — 100,
лікер Шартрез
зелений — 2—3 деша,
фрукти — 20.
В и х і д — 200/20.

Джулеп — ароматний, освіжаючий, прохолодний змішаний напій, обов'язковою складовою частиною якого є свіжа м'ята.

Основні принципи приготування напоїв Джулеп:

1. Для приготування Джулеп використовують фарфорову ступку.
2. Подають Джулеп у посуді місткістю не менш як 350 мл зі скла або металу. Краще використовувати металевий посуд, оскільки в ньому напій охолоджується швидше. Скляний посуд повинен бути тонкостінним, перед подаванням склянку обгортають полотняною серветкою, подають на блюдці.
3. Посуд для приготування і подавання Джулеп охолоджують в морозильній камері протягом 30 хв.
4. Для Джулеп використовують тільки свіжу м'яту в кількості 3—5 гілочок на порцію.
5. При приготуванні алкогольних Джулеп використовують міцні алкогольні напої високої якості і великої витримки.
6. Підсолоджуючим компонентом є натуральний цукровий сироп.
7. При оформленні напою використовують гілочку зацукрованої свіжої м'яти (її миють, висушують рушником і обкачують в цукровій пудрі). Перед зануренням в напій гілочку м'яти надрізують біля стебла для того, щоб сік стікав у напій.
8. Для охолодження напою використовують харчовий лід у вигляді стружки або дрібно потовчений.

Технологія приготування класичного напою Джулеп: в фарфорову ступку вливають 1 столову ложку цукрового сиропу, кладуть 3—5 гілочок свіжої м'яти, додають 2—3 деша Ангостури. Все добре розтирають кописткою, одночасно розмішують 2—3 хв, вливають половину міцної алкогольної основи і знову ретельно перемішують, потім фільтрують.

В заздалегідь охолоджений і наповнений на чверть льодом посуд для Джулеп (келих Хайболл або кружку) вливають профільтровану суміш і перемішують барною ложкою 2—3 хв, потім додають ще лід (щоб він заповнив посуд до 3/4 об'єму) і вливають решту міцної алкогольної основи, перемішують барною ложкою до повного охолодження напою. Для одержання більш екзотичного смаку додають Ямайський ром.

Сервірують напій соломинкою, оформляють зацукрованою гілочкою м'яти. Окремо подають склянку охолодженої води.

Рецептури для класичних змішаних напоїв Джулеп розробляють за формулою

$$(2a + 2d + 6c) + \alpha_1 + \alpha_2,$$

де 1 частина = 10 мл; a — солодка частина; d — ароматичний компонент (Ямайський ром); c — основа (міцні алкогольні напої); α_1 — ароматичний модифікатор (Ангостура); α_2 — сік свіжої м'яти.

За цією формулою можна приготувати напої: Горілка-джулеп, Джин-джулеп, Віскі-джулеп, Коньяк-джулеп. Можна поєднувати міцні алкогольні основи, проте додавання Ямайського рому обов'язкове.

Горілка-джулеп.

◎ Сироп цукровий — 20,
ром Ямайський — 20, горілка — 60,
м'ята свіжа — 3—5 гілочок,
сік свіжої м'яти— 10,
лід, Ангостура — 2—3 деша.
Вихід — 110.

Ром-джулеп.

◎ Сироп цукровий — 20,
ром Ямайський — 20,
ром Кубинський — 60,
м'ята свіжа — 3—5 гілочок,

сік свіжої м'яти — 10,
лід, Ангостура — 2–3 деша.
В и х і д — 110.

Коньяк-джулеп.

◎ Сироп цукровий — 20,
ром Ямайський — 20,
коньяк — 60,
м'ята свіжа — 3–5 гілочок,
сік свіжої м'яти— 10,
лід, Ангостура — 2–3 деша.
В и х і д — 110.

Джин-джулеп.

◎ Сироп цукровий — 20,
ром Ямайський — 20, джин — 60,
м'ята свіжа — 3–5 гілочок,
сік свіжої м'яти — 10,
Ангостура — 2–3 деша, лід.
В и х і д — 110.

Замінивши міцну алкогольну основу плодово-ягідними сиропами, можна приготувати безалкогольні Джулепи. Сік свіжої м'яти в цих напоях можна замінити м'ятним сиропом або м'ятним напоєм.

Технологія приготування безалкогольних напоїв Джулеп: в склянку кладуть 2–3 гілочки свіжої м'яти, додають цукор, ретельно розтирають ложкою. М'яту видаляють, склянку наповнюють дрібно потовченим льодом і додають решту компонентів, передбачених рецептурою, ретельно перемішують. Прикрашають напій гілочкою м'яти, свіжими або консервованими фруктами.

Джулеп Томатний. Свіжу м'яту розтирають в склянці з сіллю, м'яту видаляють, в склянку додають дрібно потовчений харчовий лід, вливають томатний і лимонний соки, додають чорний мелений перець, змішують.

◎ М'ята свіжа — 3 гілочки,
сіль — 1, сік томатний — 70,
сік лимонний — 10,
перець чорний мелений — 0,02,
лід.
В и х і д — 90.

Джулеп Полуничний.

◎ Сік свіжої м'яти — 10,
цукор-пісок — 20,
сік полуничний — 40,
сік лимонний — 20,
сироп полуничний — 10,
полуниця (свіжа) — 1–2 шт., лід.
В и х і д — 100.

Джулеп Вершковий.

◎ М'ята свіжа — 3 гілочки,
цукор-пісок — 20,
вершки 20 %-і — 40,
сироп ванільний — 30.
В и х і д — 100.

Джулеп Малиновий.

◎ М'ята свіжа — 3 гілочки,
сік свіжої м'яти — 10,
цукор-пісок — 20,
сік малиновий — 40,
сік лимонний — 20,
сироп ванільний — 10,
малина (свіжа) — 3–5 шт., лід.
В и х і д — 100.

Джулеп Смородиновий.

◎ М'ята свіжа — 3 гілочки,
сік свіжої м'яти — 10,
цукор-пісок — 20,
сік чорносмородиновий— 40,
сік лимонний — 20,
сироп цукровий— 10,
чорна смородина (свіжа) — 20, лід.
В и х і д — 100.

Джулеп Абрикосовий.

◎ М'ята свіжа — 3 гілочки,
сік свіжої м'яти — 10,
цукор-пісок — 20,
сік абрикосовий — 50,
сік лимонний — 20,
абрикоси — 1–2 шт., лід.
В и х і д — 100.

Джулеп Фруктова суміш.

◎ Сироп м'ятний — 10, сік
абрикосовий або персиковий — 50,
морс яблучний — 40,
яблука або персики
консервовані — 30, лід.
В и х і д — 100.

Джулеп Лимончик.

Сироп м'ятний — 10,
сироп лимонний — 10,
сік лимонний — 80,
лимон — 1/10 шт., лід харчовий.
В и х і д — 100.

Джулеп Чайно-яблучний.

Сироп м'ятний — 10,
сік яблучний — 80,
сироп чайний —10, лід.
В и х і д — 100.

Джулеп Сирний. Свіжу м'яту розтирають з цукром, потім її видаляють. Молоко, сир і жовток сирого яйця збивають в шейкері або міксері, потім переливають в склянку з соком м'яти. Подають без льоду, прикрашають гілочкою м'яти.

М'ята свіжа — 3 гілочки,
сік свіжої м'яти — 10,
цукор-пісок — 20, молоко — 90,
яйця (жовток) — 20, сир — 40.
В и х і д — 160.

Джулеп Молочний. Всі компоненти, крім вершків, змішують в склянці з льодом. Вершки збивають окремо і кладуть в склянку з напоєм, не перемішують.

М'ята свіжа — 3 гілочки,
сік свіжої м'яти — 10,
цукор-пісок — 20,
сироп ванільний — 30,
молоко — 50,
вершки 20 %-і — 40, лід.
В и х і д — 130.

Коблери

Коблер (коктейль з фруктами) — американський довгий змішаний напій, приготовлений з цукрового сиропу або лікера, вина або міцної алкогольної основи з доданням різних плодів або ягід. Обов'язковою складовою частиною Коблерів є дрібно потовчений лід. Коблер користується заслуженою популярністю як десертний прохолодний, освіжаючий напій, особливо принадний в літню спеку. П'ють Коблер повільно, крізь соломинку. Недарма ця назва в перекладі з англійської мови означає "довгий ковток".

Технологія приготування Коблера: на дно охолодженого келиха місткістю 250 мл кладуть подрібнений харчовий лід (приблизно до половини, а то й до 2/3 висоти), потім вливають компоненти, перемішують барною ложкою, додають свіжі плоди або ягоди (виноград, вишні, черешні, малину, полуниці, апельсини, банани, мандарини, персики, абрикоси). Груші і яблука не додають. Апельсини, ананаси, банани, диню використовують не тільки свіжими, а й консервованими, свіжозамороженими. Ягоди кладуть цілими, персики розрізують навпіл (без кісточки), ананаси, банани, абрикоси нарізують кубиками.

Традиційною основою Коблерів є сухі і напівсолодкі столові, міцні і десертні вина, а також шампанське та ігристі вина.

У разі використання міцної алкогольної основи Коблер розбавляють наповнювачем: для коньяку — шампанське; для джину — тонік або імбирний лимонад; для віскі — содова вода; для рому — Кока-Кола, Пепсі-Кола; для фруктово-ягідних бренді — фруктово-ягідні газовані напої.

У Коблерах міцна алкогольна основа не повинна перевищувати 50 мл, а винна — 100 мл; наповнювач беруть не більш як 100 мл.

При приготуванні Коблера з підсолоджених або десертних вин цукровий сироп не рекомендується, його замінюють ароматними лікерами. Поєднання різних сиропів і лікерів в напої робить його ароматнішим і смачнішим.

Для безалкогольних Коблерів використовують плодово-ягідні соки, морси, мо-

розиво, міцну заварку чаю, збиті вершки, які кладуть поверх напою.

Сервірують Коблер соломинкою, ложкою для фруктів і ягід, оформляють зацукрованою гілочкою свіжої м'яти, плодами, ягодами, цитрусовими.

Так можна приготувати широкий асортимент Коблерів: Горілка-коблер, Коньяк-коблер, Джин-коблер, Мукузані-коблер, Гурджуані-коблер, Шампанське-коблер та інші.

Рецептури Коблерів розробляють за формулами:

з міцною алкогольною основою

$$\left(\frac{3a + 7c}{2}\right) + \beta + f;$$

з винною основою

$$(2a + 8c) + f;$$

з винною основою і наповнювачем

$$(2a + 8c) + \beta + f,$$

де a — солодкий компонент; c — основа; β — наповнювач; f — фрукти.

Мартелл-коблер.

Лікер Гранд-Марньє — 15,
коньяк Мартелл — 35,
шампанське — 100,
фрукти — 10, лід.
В и х і д — 150/10.

Портвейн-коблер.

Лікер Бенедиктин — 20,
Портвейн — 80, фрукти — 10, лід.
В и х і д — 100/10.

Шампанське-коблер.

Сироп цукровий — 20,
шампанське сухе — 80,
фрукти — 10, часточка лимона
і апельсина — 10, лід.
В и х і д — 100/20.

Джин-коблер.

Джин — 35, сироп цукровий — 15,
тонік або лимонад
імбирний — 100, фрукти — 10, лід.
В и х і д — 150/10.

Ром-коблер.

Ром — 35, сироп цукровий — 15,
Кока-кола або Пепсі-кола — 100,
фрукти — 10, лід.
В и х і д — 150/10.

Коблер Ананаси в шампанському.

Сироп цукровий — 20,
сік ананасовий або манго — 40,
шампанське — 100,
ананаси — 100, лід.
В и х і д — 160/10.

Коблер Апельсини в червоному вині.

Вино сухе червоне — 80,
сік апельсиновий — 40,
сироп цукровий — 20,
апельсини — 10, лід.
В и х і д — 140/10.

Коблер Вишні в ромі.

Ром — 40, лікер Вишневий — 20,
сік лимонний — 20,
сироп вишневий — 20,
вино сухе червоне — 10,
вишні консервовані — 30, лід.
В и х і д — 110/30.

Коблер Мадера.

Сік лимонний — 10,
сироп цукровий — 20,
горілка — 20, Мадера — 40,
вишні консервовані
з сиропом — 40, лід — 60,
лимон — 1 скибочка.
В и х і д — 130.

Коблер Люкко.

Коньяк — 20, лікер Кавовий — 20,
настій кавовий — 60,
морозиво — 50.
В и х і д — 150.

Коблер Полуниці в Портвейні.

Наливка Полунична — 20,
сік лимонний — 10,
сироп цукровий — 10,
Портвейн білий — 60,
полуниці свіжі — 30, лід.
В и х і д — 100/30.

Коблер Полуничний.

Сік полуничний — 50,
сироп лимонний — 20,
сироп ванільний — 20,
вершки збиті — 10,
полуниці свіжі — 30, лід.
Вихід — 90/10/30.

Коблер Празький.

Сироп малиновий — 40,
сироп лимонний — 20,
морс яблучний — 20,
фрукти — 50, лід — 20,
лимон — 1 часточка.
Вихід — 80/50.

Коблер Червона зірочка.

Морозиво — 50,
сироп малиновий — 30,
фрукти — 50,
морс вишневий — 20, лід.
Вихід — 100/50.

Коблер Шоколадний.

Сироп шоколадний — 20,
сік полуничний — 10,
чай міцний — 60,
вершки збиті — 10, лід.
Вихід — 90/100.

Порто-коблер.

Лікер Трояндовий — 20,
коньяк — 10, сік лимонний — 10,
сироп цукровий — 20,
фрукти консервовані — 30,
Портвейн білий — 50, лід.
Вихід — 110/30.

Коблер Шоколадно-полуничний. Келих наповнюють на 2/3 об'єму товченим харчовим льодом, вливають компоненти, зверху кладуть збиті вершки.

Сироп шоколадний — 20,
сік полуничний — 10, чай — 70,
вершки збиті — 10, лід.
Вихід — 100/10.

Коблер Кавово-малиновий. Всі компоненти змішують в келиху з льодом, зверху кладуть збиті вершки.

Сироп кавовий — 30,
сироп малиновий — 10, чай — 60,
вершки збиті — 10, лід.
Вихід — 100/10.

Коблер Малиново-вишневий.

Морозиво вершкове — 50,
сироп малиновий — 30,
фрукти консервовані —50,
морс вишневий — 50, лід.
Вихід — 130/50.

Коблер Суничний.

Сік суничний — 40,
морозиво вершкове — 50,
сік березовий — 100,
суниці свіжі — 50, лід.
Вихід — 190/50.

Коблер Абрикосовий.

Сік абрикосовий з м'якоттю — 90,
сік лимонний — 10,
абрикоси — 50, лід.
Вихід — 100/50.

Коблер Вишневий.

Сік вишневий з м'якоттю — 60,
сік лимонний — 20,
сироп цукровий — 20,
вишні консервовані — 50, лід.
Вихід — 100/50.

Коблер Смородиновий.

Желе з червоної смородини — 50,
морозиво вершкове — 50,
вода газована — 50, смородина
червона і біла — 30, лід.
Вихід — 180.

Коблер Перлина.

Сироп горіховий — 20, морозиво
вершкове — 50, чай — 20,
виноград консервований — 50,
вершки збиті — 10, вафлі, лід.
Вихід — 150.

Коблер Бригантина.

Сік ревеня — 40,
сироп полуничний — 20, морозиво
вершкове — 50, полуниці свіжі
або консервовані — 50,
вершки збиті — 10, лід.
Вихід — 170.

Коблер Дощова краплина.

Сік з свіжої капусти — 40,
сік морквяний — 20,
морозиво вершкове — 50,
яблука — 1 шт.,
морс яблучний — 70,
вершки збиті — 10, лід.
Вихід — 200.

Коблер Яєчний.

Молоко — 20, яйце — 40,
сік полуничний — 20,
сироп апельсиновий — 10,
морс смородиновий — 50, лід.
Вихід — 140.

Куулери

Куулер — довгий змішаний напій, приготовлений з міцної алкогольної або винної основи і розбавлений сидром або сухим шампанським. В Куулер не використовують цукор. При використанні десертних вин додають кілька краплин лимонного соку.

Подають напій Куулер в келихах Хайболл місткістю не менш як 250 мл. Оформляють Куулер спіраллю з цедри цілого лимона або апельсина.

Рецептури для Куулер розробляють за формулами:

для міцних алкогольних основ

$$c + 2\beta;$$

для винних основ

$$2c + 2\beta,$$

де 1 частина = 50 мл; c — основа; β — сидр або сухе шампанське.

Кальвадос Куулер.

Бренді яблучне — 50, сидр — 100,
спіраль з цедри лимона.
Вихід — 150.

Мускат Куулер.

Мускат — 100,
шампанське сухе — 100,
сік лимонний — 2—3 деша,
спіраль з цедри лимона.
Вихід — 200.

Сенгері

Сенгері — напій, який готують з охолодженого і підсолодженого пива, вина або іншого алкогольного напою. Наповнювачем у цьому напої є вода. Міцної алкогольної основи повинно бути не більш як 50 мл, вина — 100 мл. Готують Сенгері в келихах Хайболл місткістю до 200 мл, зверху посипають тертим мускатним горіхом.

Сенгері поділяють на гарячі і холодні. Якщо Сенгері готують з пива, то його підігрівають кип'ятильником, не доводячи до кипіння. Мускатний горіх додають останнім в обох варіантах.

Сенгері, що готують з сухими винами, підігрівають на водяній бані. Їх не розбавляють гарячою водою, оскільки вони мутніють. Підсолоджуючим компонентом є різні сиропи і лікери.

Технологія приготування охолодженого Сенгері: в заздалегідь охолоджений і наповнений на 1/2 об'єму льодом келих Хайболл місткістю до 200 мл вливають 40 мл основи і 10 мл підсолоджуючого компонента, розбавляють водою і розмішують барною ложкою. Зверху посипають тертим мускатним горіхом.

Технологія приготування гарячого Сенгері: в заздалегідь підігрітий келих Хайболл або в склянку з підсклянником вливають 40 мл основи і 10 мл підсолоджуючого компонента, розбавляють гарячою водою (не більш як 100 мл), розмішують барною ложкою, зверху посипають тертим мускатним горіхом.

Пивні і винні Сенгері готують так само.

Рецептури для Сенгері розробляють за формулами:

на міцній алкогольній основі (гарячий і холодний)

$$\left(\frac{2a + 8c}{2}\right) + \alpha + \beta;$$

на винній основі (охолоджений)

$$(2a + 8c) + \alpha + \beta;$$

на пивній основі (гарячий і холодний)

$$(2a + 8c) + \alpha,$$

де 1 частина = 10 мл; a — підсолоджуючий компонент; c — основа; α — тертий мускатний горіх; β — холодна або гаряча вода.

Ром-сенгері.

◎ Лікер Куантро — 10,
ром Кубинський світлий — 40,
вода холодна — 100,
горіх мускатний тертий.
Вихід — 150.

Горілка-сенгері.

◎ Сироп цукровий — 10,
горілка — 40, вода — 100,
горіх мускатний тертий.
Вихід — 150.

Джин-сенгері.

Лікер Кюрасао — 10,
джин — 40, вода — 100,
горіх мускатний тертий.
Вихід — 150.

Коньяк-сенгері.

◎ Сироп гранатовий — 10,
коньяк — 40, вода — 100,
горіх мускатний тертий.
Вихід — 150.

Віскі-сенгері.

Лікер Бенедиктин
або Кюрасао — 10, віскі — 40,
вода — 100,
горіх мускатний тертий.
Вихід — 150.

Пиво-сенгері.

◎ Лікер Бенедиктин — 20,
пиво — 80,
горіх тертий мускатний.
Вихід — 100.

Портвейн-сенгері.

◎ Сироп малиновий — 20,
Портвейн червоний — 80,
вода холодна або гаряча — 100,
горіх мускатний тертий.
Вихід — 200.

Слінги

Напої Слінг складаються з міцної алкогольної основи, лимонного соку або соку лайма, підсолоджуючого компонента, наповнювача (холодної або гарячої води, мінеральної води або імбирного лимонаду) і ароматичного модифікатора — Ангостури.

Рецептури для напоїв Слінг розробляють за формулою

$$(2a + 2b + 6c) + \alpha + \beta,$$

де 1 частина = 10 мл; a — підсолоджуючий компонент (сиропи, лікери); b — кисла частина (соки лимона або лайма); c — основа (горілка, віскі, джин, ром, коньяк, фруктово-ягідні бренді або поєднання цих напоїв).

Технологія приготування Слінгів: у заздалегідь охолоджений і наповнений льодом келих Хайболл місткістю до 250 мл, а для гарячих Слінг в підігрітий без льоду келих Хайболл вливають компоненти, передбачені рецептурою, розбавляють відповідним наповнювачем і розмішують барною ложкою, вкрапляють 2–3 деша Ангостури. Прикрашають кружальцем лимона, який розміщують на край келиха.

Джин-слінг з бренді.

◎ Сироп або лікер — 20,
сік лимона або лайма — 20,
бренді Вишневий — 20, джин — 40,
Ангостура — 2–3 деша,
вода мінеральна
або імбирний лимонад — 100.
Вихід — 200.

Джин-слінг з лікером.

◎ Сироп — 20,
сік лимона або лайма — 20,
лікер Бенедиктин — 20,
джин — 40,
Ангостура — 2–3 деша,
лимонад імбирний
або вода мінеральна — 100 .
Вихід — 200.

Віскі-слінг з бренді.

Лікер або сироп — 20,
сік лимона або лайма — 20,
бренді Північний — 20, віскі — 40,
Ангостура — 2—3 деша,
вода мінеральна
або лимонад імбирний — 100.
Вихід — 200.

Горілка-слінг.

Лікер або сироп — 20, сік лимона
або лайма — 20, горілка — 60,
Ангостура — 2— 3 деша,
лимонад імбирний
або вода мінеральна — 100.
Вихід — 200.

Тодді

Тодді — це суміш міцної алкогольної основи, підсолоджуючого компонента, прянощів і гарячої води. Для аромату і як гарнір використовують шматочок лимона.

Міцною алкогольною основою є горілка, віскі, джин, коньяк, ром, бренді. Основи повинно бути не більше як 50 мл.

З прянощів використовують корицю, гвоздику, мускатний горіх. Як підсолоджуючий компонент використовують цукровий сироп.

Формула побудови рецептур

$$(a + 2c) + \alpha_3 + \alpha + \beta,$$

де 1 частина = 25 мл; a — підсолоджуючий компонент; c — основа; α_3 — прянощі (2—3 палочки кориці і 2—3 зернят гвоздики); α — тертий мускатний горіх; β — гаряча вода.

Технологія приготування Тоддi: в заздалегідь підігрітий келих Хайболл місткістю до 250 мл вливають компоненти, кладуть прянощі, крім тертого мускатного горіха, і заповнюють гарячою водою. Суміш розмішують барною ложкою, зверху посипають тертим мускатним горіхом і опускають кружальце лимона. Напій настоюють протягом трьох хвилин, проціджують і подають. Сервірують чайною ложкою, яку кладуть на блюдце ручкою вправо.

Горілка-тодді.

Сироп цукровий — 25,
горілка — 50,
кориця —2—3 палички,
гвоздика — 2—3 зернят,
горіх мускатний,
вода гаряча — 100.
Вихід — 175.

Молочні пунші

Готують ці напої на міцній алкогольній основі (горілка, джин, коньяк, віскі, бренді). До їх складу входять також яйця, молоко, солодкий компонент (сиропи і лікери), ароматичний модифікатор (тертий мускатний горіх). Молоко використовують як наповнювач, об'єм його повинен бути не більш як 100 мл. Міцна алкогольна основа становить 50 мл, а солодкий компонент — до 10 мл.

Як основу і солодку частину можна використовувати різні поєднання міцноалкогольних основ і лікерів.

Формула побудови пуншів

$$(a + 4c) + \alpha_1 + \alpha + \beta,$$

де 1 частина = 10 мл; a — солодкий компонент; α_1 — яйце; c — основа; α — ароматичний модифікатор; β — молоко.

Технологія приготування молочних пуншів: усі компоненти, крім молока і мускатного горіха, збивають в міксері з льодом протягом 20 с. В заздалегідь охолоджений і наповнений льодом на 1/4 об'єму келих Хайболл місткістю до 350 мл вливають профільтровану суміш, доповнюють молоком і посипають зверху тертим мускатним горіхом. Оформляють напій часточками лимона або апельсина. Сервірують пунш двома соломинками.

Пунш Шоколадний.

◎ Лікер шоколадний — 10,
коньяк — 40, яйця — 40,
молоко — 100,
горіх мускатний тертий — 1–2.
В и х і д — 190.

В молочному пунші можна використовувати не ціле яйце, а тільки його складову частину (білок або жовток), інколи прянощі.

Пунш Молочно-коньячний.

◎ Сироп цукровий — 10,
коньяк — 40, яйця (білок) — 20,
екстракт ванільний
і апельсиновий — по 1 краплі,
молоко і сидр — 50.
В и х і д — 120.

Пунш Молочний з бренді.

◎ Сироп цукровий — 10,
бренді Яблучне — 40,
яйця (білок) — 20,
екстракт ванільний
і апельсиновий — по 1 краплі,
молоко і сидр — 50.
В и х і д — 120.

Пафф

Пафф — різновид молочних алкогольних пуншів, які розбавлені сифонною водою.

Для приготування Пафф беруть рівні частини молока, підсолоджуючого компонента і міцної алкогольної основи. Вихід компонентів без наповнювача — 75 мл. Можна використовувати різні поєднання міцних алкогольних основ і підсолоджуючого компонента.

Рецептури для Пафф розробляють за формулою

$$(a + d + c) + \beta,$$

де 1 частина = 25 мл; a — підсолоджуючий компонент; d — молоко; c — міцна алкогольна основа; β — газована вода.

Підсолоджуючим компонентом є різні плодово-ягідні сиропи і лікери.

Технологія приготування Пафф: в заздалегідь охолоджений шейкер кладуть лід (на 1/2 об'єму), вливають всі компоненти, крім наповнювача. Суміш збивають, фільтрують і вливають в охолоджений і наповнений на 1/2 льодом бокал Хайболл місткістю не менше як 350 мл, потім заповнюють сифонною водою, перемішують барною ложкою.

Бренді-пафф.

◎ Лікер або сироп — 25,
молоко — 25, бренді — 25,
вода газована — 100.
В и х і д — 175.

Джин-пафф.

◎ Сироп або лікер — 25,
молоко — 25, джин — 25,
вода газована — 100.
В и х і д — 175.

Ром-пафф.

◎ Сироп або лікер — 25,
молоко — 25, ром — 25,
вода газована — 100.
В и х і д — 175.

Віскі-пафф.

◎ Сироп або лікер — 25,
молоко — 25, віскі — 25,
вода газована — 100.
В и х і д — 175.

Ег-ног

Ег-ног — корисний і поживний напій, до складу якого обов'язково входять свіжі дієтичні сирі яйця або жовтки яєць та молоко пастеризоване або кип'ячене, вершки, сметана.

Батьківщина цього напою — Шотландія. В перекладі з шотландської мови Ег-ног означає "яєчне пиво".

Основою Ег-ног є міцні алкогольні напої (горілка, віскі, бренді, коньяк), кріплені вина, а також безалкогольні (соки).

Можна використовувати і поєднання різних основ, як алкогольних, так і безалкогольних.

Технологія приготування Ег-ног: всі компоненти, передбачені рецептурою, охолоджують і збивають в міксері, розливають профільтровану суміш у низькі келихи, що нагадують пивні кухлі, або в келихи Хайболл, зверху посипають тертим мускатним горіхом або тертим шоколадом, ванільним цукром, меленою корицею чи кавою. Подають відразу після приготування, поки не осіла піна. Сервірують соломинкою.

Ег-ног буде смачнішим, якщо жовток збивати з компонентами, а білок окремо, потім його ввести у напій.

Для кращого збивання напою всі компоненти, що входять в рецептуру, перед приготуванням слід добре охолодити.

Рецептури для алкогольного Ег-ног розробляють за формулою

$$(a + 7d + 2c) + \alpha + \alpha_1,$$

де 1 частина = 10 мл; a — солодкий компонент (сиропи, лікери); d — молоко; c — міцна алкогольна основа (горілка, віскі, джин, коньяк, ром, лікери); α — яйце; α_1 — ароматичний модифікатор (тертий мускатний горіх, або тертий шоколад, мелена кориця, ванільний цукор, кава).

За цією формулою можна приготувати напої: Горілка-ег-ног, Бренді-ег-ног, Коньяк-ег-ног, Віскі-ег-ног, Куантро-ег-ног, Ром-ег-ног.

Технологія приготування алкогольного Ег-ног: охолоджені компоненти, крім білка яйця, збивають в міксері протягом 1 хв. Келих Хайболл місткістю 250 мл охолоджують, наповнюють на 1/2 об'єму льодом і вливають профільтровану суміш. Білок яйця збивають окремо, заправляють сіллю за смаком, вводять в напій, зверху пишну піну посипають ароматичним модифікатором.

Бренді-ег-ног.

◎ Сироп цукровий — 10,
бренді Фруктово-ягідне — 20,
молоко — 70, яйця — 40,
горіх мускатний тертий — 1.
В и х і д — 140.

Горілка-ег-ног.

◎ Лікер Лимонний — 10,
горілка — 20, молоко — 70,
яйця — 40,
горіх мускатний тертий — 1.
В и х і д — 140.

Віскі-ег-ног.

◎ Сироп цукровий — 10, віскі — 20,
молоко — 70, яйця — 40,
горіх мускатний — 1.
В и х і д — 140.

Коньяк-ег-ног.

◎ Лікер Гранд-Марньє — 10,
коньяк — 20, молоко — 70,
яйця — 40,
горіх мускатний тертий — 1.
В и х і д — 140.

Ег-ног Шотландський.

◎ Коньяк — 30, ром — 20,
яйця — 40, молоко — 50,
горіх мускатний — 1.
В и х і д — 140.

Ег-ног Міський.

◎ Ром — 15, коньяк — 15,
Мадера — 15, яйця (жовток)— 20,
молоко — 60, цукрова пудра — 15,
горіх мускатний — 1.
В и х і д — 125.

Ег-ног Мокко.

◎ Коньяк — 15, яйця (жовток)— 20,
настій кавовий міцний — 50,
сироп цукровий — 10,
молоко або вершки — 25,
кава натуральна мелена — 1.
В и х і д — 120.

Ег-ног Молодіжний.

◎ Коньяк — 15, сироп малиновий — 15,
яйця — 40, молоко — 50.
В и х і д — 120.

Ег-ног Спеціальний.

◎ Портвейн — 30,
яйця (жовток)— 20,
сироп цукровий — 10,
горіх мускатний, кориця — 1.
Вихід — 60.

Ег-ног Домашній.

◎ Ром — 10, сироп цукровий — 20,
яйця (жовток)— 20, молоко — 50.
Вихід — 100.

Ег-ног Арктичний. Жовтки, цукровий сироп (10 г), коньяк, ром, горілку з'єднують і збивають. Білки збивають в піну і змішують з цукровим сиропом (5 г), молоком та вершками. Приготовлені суміші з'єднують і розливають в келихи, посипають тертим мускатним горіхом та гвоздикою.

◎ Молоко — 100, вершки — 100,
сироп цукровий — 15, яйця — 40,
коньяк — 10, ром — 15,
горілка — 20, гвоздика,
горіх мускатний.
Вихід — 300.

Ег-ног Байкал.

◎ Молоко — 50, вершки — 50,
настоянка Сливова — 5,
горілка — 20, ром — 25,
сироп цукровий — 100, яйця — 40,
горіх мускатний.
Вихід — 290.

Ег-ног Коньячний. Молоко, коньяк, яєчний жовток і малиновий сироп збивають з льодом, виливають в широкий келих, додають газовану воду, зверху кладуть збитий у піну білок.

◎ Молоко — 40, коньяк — 20,
яйця — 40, сироп малиновий — 20,
вода газована — 80, лід.
Вихід — 200.

Ег-ног Полярний. Жовтки збивають з цукровим сиропом, Мадерою, коньяком та ромом. Окремо збивають білки в піну, додаючи молоко і вершки. Обидві суміші змішують, розливають в келихи і посипають тертим мускатним горіхом.

◎ Молоко — 100, вершки — 100,
яйця — 40, сироп цукровий — 15,
коньяк — 15, ром — 15,
Мадера — 50, горіх мускатний.
Вихід — 385.

Безалкогольні Ег-ног

Ег-ног Персиковий.

◎ Сік персиковий — 40,
сироп цукровий — 20, яйця — 40,
молоко — 100.
Вихід — 200.

Ег-ног Шоколадний.

◎ Сироп шоколадний — 40,
яйця — 40, молоко — 120.
Вихід — 200.

Ег-ног Яблучно-апельсиновий.

◎ Сироп апельсиновий — 30,
сік яблучний — 30, молоко — 100,
яйця — 40.
Вихід — 200.

Ег-ног Ананасний.

◎ Сироп цукровий— 20,
сік ананасний — 40,
молоко — 100, яйця — 40.
Вихід — 200.

Ег-ног Ванільний.

◎ Молоко — 160, яйця — 40,
цукор ванільний — 5.
Вихід — 200.

Ег-ног Карамельний.

◎ Сироп карамельний — 20,
молоко — 100, яйця — 40.
Вихід — 160.

Ег-ног Чорносливовий.

◎ Соус чорносливовий — 50,
молоко — 60, яйця — 40,
морозиво — 50.
Вихід — 200.

Ег-ног Мокко.

◎ Соус шоколадний — 50,
молоко — 60, яйця — 40,
морозиво — 50.
Вихід — 200.

Ег-ног Абрикосовий.

◎ Соус абрикосовий — 50,
молоко — 60, яйця — 40,
морозиво — 50.
Вихід — 200.

Ег-ног Вишнево-сливовий.

◎ Сироп вишневий — 35,
сік сливовий — 50,
молоко — 75, яйця — 40.
Вихід — 200.

Ег-ног Вишнево-персиковий.

◎ Сироп вишневий — 35,
сік персиковий — 50,
молоко — 75, яйця — 40.
Вихід — 200.

Ег-ног Гарбузовий (Динний).

◎ Соус гарбузовий або динний — 50,
молоко — 60, яйця — 40,
морозиво — 50.
Вихід — 200.

Ег-ног Шоколадно-мигдальний. Всі компоненти, крім вершків, збивають в міксері. Вершки збивають окремо і кладуть в склянку поверх напою.

◎ Яйця (жовток) — 20, молоко — 90,
какао із згущеним молоком — 40,
мигдаль — 15,
вершки 35 %-ї жирності — 10.
Вихід — 175.

Ег-ног Медовий.

◎ Молоко — 100, яйця — 40, мед — 20.
Вихід — 160.

Ег-ног Асорті. Охолоджений жовток і мед збивають в міксері до пишної консистенції, потім додають потовчені волоські горіхи, апельсиновий і яблучний сік, молоко і збивають все разом.

◎ Яйця (жовток) — 20, мед — 10,
сік апельсиновий — 60,
сік яблучний — 60, молоко — 30,
горіхи волоські — 20.
Вихід — 200.

Ег-ног Кавовий. Охолоджені цукровий сироп, чорну каву, молоко, яєчний жовток збивають в міксері протягом хвилини. Охолоджені вершки збивають окремо.
Напій виливають в склянку, зверху кладуть збиті вершки.

◎ Яйця (жовток) — 20, молоко — 50,
кава чорна — 60,
сироп цукровий — 20,
вершки 35 %-ї жирності — 10.
Вихід — 160.

Ег-ног Вишневий. Всі компоненти охолоджують і збивають в міксері протягом хвилини.

◎ Яйця — 40, сироп цукровий — 20,
сік вишневий з м'якоттю — 60,
молоко — 80.
Вихід — 200.

Ег-ног Сніжок. Всі компоненти охолоджують і збивають в міксері.

◎ Молоко — 90, яйця — 40,
сироп лимонний — 20,
морозиво пломбір — 50.
Вихід — 200.

Ег-ног Ванільно-абрикосовий.

◎ Молоко — 70, яйця (жовток) — 20,
сироп ванільний — 10,
сік абрикосовий — 50.
Вихід — 150.

Ег-ног Яблучний.

◎ Яйця (жовток) — 20,
сироп цукровий — 30,
сік яблучний — 50, молоко — 100.
Вихід — 200.

Ег-ног Банановий. Банани миють, обчищають, дрібно нарізують, змішують з рештою компонентів і збивають в міксері.

◎ Молоко — 50, яйця — 40,
сироп цукровий — 20,
банани — 90.
Вихід — 200.

Ег-ног Молочний.

◎ Молоко — 100, яйця — 40,
сироп цукровий — 30,
горіх мускатний — 2.
Вихід — 172.

Ег-ног Полуничний (Малиновий, Суничний). Всі компоненти збивають в міксері в густу піну. Існує чотири варіанти рецептур.

I варіант

◎ Полуниці (малина, суниці) свіжі — 60, молоко — 125, яйця (жовток) — 10, цукор-пісок — 15.
В и х і д — 200.

II варіант

◎ Сік полуничний (малиновий, суничний) — 100, молоко — 100, яйця — 40, цукор-пісок — 10, лід — 1 кубик.
В и х і д — 240.

III варіант

◎ Сироп полуничний (малиновий, суничний) — 20, молоко — 150, яйця — 40.
В и х і д — 200.

IV варіант

◎ Сироп полуничний (малиновий, суничний) — 35, молоко — 75, яйця — 40, морозиво вершкове — 50.
В и х і д — 200.

Ег-ног Іскра.

◎ Молоко — 80, яйця — 40, сироп вишневий — 30, сік сливовий або персиковий — 50.
В и х і д — 200.

Ег-ног Гном.

◎ Молоко — 90, яйця — 40, сироп чайний — 20, морозиво шоколадне або крем-брюле — 50.
В и х і д — 200.

Ег-ног Горобинка.

◎ Морозиво вершкове — 50, яйця — 40, сироп горобиновий — 30, молоко — 80.
В и х і д — 200.

Санді

Санді — напої, які готують з фруктових сиропів, соків, протертих фруктів, морозива, з додаванням невеликої кількості ароматизованих спиртних напоїв або без них. Всі компоненти напою кладуть в креманку, не змішуючи, в такій послідовності, як подано в рецептурі.

Санді Полуничний.

◎ Морозиво полуничне — 60, полуниця протерта — 70, сироп полуничний — 20, полуниця свіжа — 20.
В и х і д — 150/20.

Санді Ананасовий.

◎ Морозиво вершкове — 60, ананас протертий — 70, сироп лимонний — 20.
В и х і д — 150.

Санді Апельсиново-банановий.

◎ Морозиво вершкове — 60, сік апельсиновий — 80, лікер апельсиновий — 10, банани (дрібно нарізані) — 40.
В и х і д — 150/40.

Санді Шоколадний.

◎ Пластівці кукурудзяні — 30, морозиво шоколадне або крем-брюле — 70, сироп шоколадний — 30, вершки збиті — 50.
В и х і д — 80.

Санді Росинка.

◎ Морозиво фруктове — 50, сік манго або апельсиновий — 80, сироп м'ятний — 10, лікер М'ятний — 10.
В и х і д — 150.

Санді Лотос.

◎ Морозиво вершкове — 50, сироп сливовий — 10, сік сливовий — 80, лікер Бенедиктин — 10.
В и х і д — 150.

Айс-кріми

Айс-крім — смачний, поживний напій, основною складовою частиною якого є морозиво. В перекладі з англійської мови айс-крім означає "заморожений вершковий крем". Айс-кріми не розмішують. Компоненти кладуть в такій послідовності, як подано в рецептурі. Подають у високих склянках або келихах з соломинкою і ложечкою. Зверху оформляють плодами і ягодами.

Айс-крім Виноградно-гранатовий. У високу склянку або келих кладуть фруктове морозиво, додають гранатовий сік, свіжі або консервовані фрукти асорті і заливають виноградним соком.

◎ Морозиво фруктове — 50,
сік гранатовий — 40,
фрукти асорті свіжі
або консервовані — 50,
сік виноградний — 100.
В и х і д — 240.

Айс-крім Лимонний. У високу склянку або келих кладуть фруктове морозиво, додають лимонний сік, заливають фруктовою водою, зверху кладуть кружальце обчищеного лимона.

◎ Морозиво фруктове — 50,
сік лимонний — 30,
вода фруктова — 120, лимон — 15.
В и х і д — 215.

Айс-крім Яблучний. У високу склянку або келих кладуть фруктове морозиво, додають яблучний сік, шматочки консервованих яблук, заливають яблучним морсом.

◎ Морозиво фруктове — 50,
сік яблучний — 30,
яблука консервовані — 50,
морс яблучний — 120.
В и х і д — 250.

Айс-крім Лисячий ніс. У високу склянку або келих кладуть вершкове морозиво, вливають морквяний сік, додають консервовані фрукти асорті, заливають яблучним морсом.

◎ Морозиво вершкове — 50,
сік морквяний — 40,
фрукти асорті консервовані — 50,
морс яблучний — 100.
В и х і д — 240.

Айс-крім Білі ночі. У високу склянку або келих кладуть фруктове морозиво, вливають сік з ревеня, додають консервовані фрукти асорті і заливають газованою водою.

◎ Морозиво фруктове — 50,
сік з ревеня — 40,
фрукти асорті консервовані — 50,
вода газована — 100.
В и х і д — 240.

Айс-крім Какао. У високу склянку або келих кладуть шоколадне морозиво, додають какао зі згущеним молоком, заливають охолодженим пастеризованим молоком.

◎ Морозиво шоколадне — 50,
какао зі згущеним молоком — 20,
молоко — 80.
В и х і д — 150.

Айс-крім Молочно-шоколадний. У високу склянку або келих кладуть шоколадне морозиво, додають шоколадний сироп, заливають охолодженим пастеризованим або кип'яченим молоком, зверху кладуть збиті вершки.

◎ Морозиво шоколадне — 50,
сироп шоколадний — 30,
молоко — 50, вершки — 10.
В и х і д — 140.

Айс-крім Гвоздика. У високу склянку або келих кладуть горіхове морозиво, додають гвоздичний сироп, заливають гранатовим соком.

◎ Морозиво горіхове — 50,
сироп гвоздичний — 30,
сік гранатовий — 120.
В и х і д — 200.

Айс-крім Айсберг. У високу склянку або келих кладуть вершкове морозиво, додають гвоздичний сироп, заливають лимонним морсом, зверху кладуть збиті вершки.

◎ Морозиво вершкове — 50,
сироп гвоздичний — 30,
морс лимонний — 100,
вершки — 10.
В и х і д — 190.

Айс-крім Молочно-яєчний. У високу склянку або келих кладуть вершкове морозиво, жовток сирого яйця, заливають охолодженим пастеризованим або кип'яченим молоком, зверху кладуть збиті вершки.

◎ Морозиво вершкове — 50,
яйця (жовток) — 20, молоко — 100,
вершки — 10.
В и х і д — 180.

Айс-крім Молочно-кавовий. У високу склянку або келих кладуть кавове морозиво, додають кавовий сироп, заливають охолодженим пастеризованим або кип'яченим молоком, зверху кладуть збиті вершки.

◎ Морозиво кавове — 50,
сироп кавовий — 30,
молоко — 100, вершки — 10.
В и х і д — 190.

Айс-крім Горіховий. У високу склянку або келих кладуть горіхове морозиво, додають горіховий сироп, заливають газованою водою, зверху кладуть консервовані фрукти асорті.

◎ Морозиво горіхове — 50,
сироп горіховий — 30,
вода газована — 120,
фрукти асорті консервовані — 50.
В и х і д — 250.

Айс-крім Абрикосово-яблучний. У високу склянку або келих кладуть вершкове морозиво, заливають абрикосовим, потім яблучним соком, зверху кладуть нарізаний на часточки абрикос.

◎ Морозиво вершкове — 50,
сік абрикосовий — 30,
сік яблучний — 120,
абрикоси свіжі
або консервовані — 50.
В и х і д — 250.

Айс-крім Ананасовий. У високу склянку або келих кладуть вершкове морозиво, додають ананасовий сік, заливають фруктовою водою, зверху кладуть нарізаний кружальцями ананас.

◎ Морозиво вершкове — 50,
сік ананасовий — 30,
вода фруктова — 120, ананас — 30.
В и х і д — 230.

Айс-крім Апельсиновий. У високу склянку або келих кладуть фруктове морозиво, додають апельсиновий сік, заливають газованою водою, зверху кладуть часточки апельсина.

◎ Морозиво фруктове
(цитрусове) — 50,
сік апельсиновий — 30, вода
газована — 120, апельсин — 30.
В и х і д — 230.

Айс-крім Березовий. У високу склянку або келих кладуть вершкове морозиво, додають пряний сироп, заливають березовим соком.

◎ Морозиво вершкове — 50,
сироп пряний — 30,
сік березовий — 120.
В и х і д — 200.

Айс-крім Чайний. У високу склянку або келих кладуть вершкове морозиво, додають цукровий сироп, заливають холодним міцним чаєм, зверху кладуть збиті вершки.

◎ Морозиво вершкове — 50,
сироп цукровий — 30, чай — 100,
вершки — 10.
В и х і д — 190.

Айс-крім Малиновий. У високу склянку або келих кладуть фруктове морозиво, додають малиновий сироп, консервовані фрукти асорті, заливають газованою водою.

◎ Морозиво фруктове — 50,
сироп малиновий — 30,
фрукти асорті консервовані — 50,
вода газована — 120.
В и х і д — 250.

Айс-крім Сунично-березовий. У високу склянку або келих кладуть вершкове морозиво, додають суничний сік, свіжі суниці і заливають березовим соком.

◎ Морозиво вершкове — 50,
сік суничний — 60,
суниці свіжі — 50,
сік березовий — 80.
Вихід — 180.

Айс-крім Грушево-смородиновий. У високу склянку або келих кладуть фруктове (цитрусове) морозиво, додають грушевий сік, консервовані фрукти асорті, заливають смородиновим морсом.

◎ Морозиво фруктове
(цитрусове) — 50,
сік грушевий — 30,
фрукти асорті — 50,
морс смородиновий — 120.
Вихід — 280.

Айс-крім Чорнично-лимонний. У високу склянку або келих кладуть фруктове морозиво, додають чорничний сік, консервовані фрукти асорті, заливають лимонним морсом.

◎ Морозиво фруктове — 50,
сік чорничний — 30,
фрукти асорті консервовані — 50,
морс лимонний — 120.
Вихід — 250.

Айс-крім Кизилово-яблучний. У високу склянку або келих кладуть фруктове морозиво, вливають кизиловий сік, додають консервовані фрукти асорті і заливають яблучним морсом.

◎ Морозиво фруктове — 50,
сік кизиловий — 40,
фрукти асорті консервовані — 50,
морс яблучний — 60.
Вихід — 200.

Лимонад, оранжад

Лимонад — один з найпопулярніших безалкогольних освіжаючих напоїв. Промислове виробництво його основане на лимоні, лимонному соку або лимонному сиропі, які пом'якшують лимонною настоянкою та яблучним соком. Для напою характерний жовтий колір і тривале виділення вуглекислого газу.

Цей напій можна приготувати в барі з ягід, фруктів, їх соку або сиропу, цукру та газованої води.

Лимонад Натуральний. У склянку чи келих вижимають сік лимона, додають цукор або густий цукровий сироп, розмішують і вливають газовану воду. Перед подаванням посипають подрібненою лимонною цедрою.

◎ Сік лимона — 40, цукор — 40
або сироп — 60,
вода газована — 100,
цедра лимона — 20.
Вихід — 200.

Лимонад Ягідний. Помиті ягоди подрібнюють, додають цукор і лимонний сік, змішують, ставлять в холодне місце на 1—2 год для охолодження, наливають в келихи або склянки разом з ягодами, доливають газовану воду, кладуть кубик льоду і подають.

◎ Ягоди — 75, цукор — 15,
сік лимона — 10,
вода газована — 50.
Вихід — 150.

Лимонад з ревеню. Почищений і помитий ревінь нарізують упоперек на шматочки, перемішують з 2—3 ст. ложками цукру і витримують 1—1,5 год на холоді. До 1 ст. ложки цукру додають трохи води і підрум'янюють його на сухій сковороді, потім розчиняють окропом, змішують з ревенем, охолоджують, проціджують, наливають у склянку, доливають газованої води.

◎ Ревінь — 20, цукор — 4 ст. ложки,
окріп — 10, вода газована — 100,
кориця — 1, лід — 20.
Вихід — 130.

Лимонад з журавлини. Журавлину миють, розтирають дерев'яною ложкою,

сік проціджують крізь марлю або вижимають сік на соковижималці, додають цукор і газовану воду. Для смаку додають шматочок свіжої лимонної цедри.

◎ Журавлина — 85, цукор — 15,
газована вода — 50,
шматочок цедри.
Вихід — 100.

Лимонад з консервованого соку. Лимонний сік заправляють цукром, розливають у високі склянки. В кожну склянку кладуть дві часточки лимона і харчовий лід. Окремо подають газовану воду.

◎ Сік лимонний — 60, цукор — 40,
вода газована — 100, лимон — 25,
лід — 20.
Вихід — 200/25.

Лимонад Французький. В охолоджений шейкер кладуть лід, додають яйця, ванільний сироп і лимонний сік. Суміш збивають і проціджують в склянку, доливають газовану воду. Подають із соломинкою.

◎ Яйця — 40, сироп ванільний — 30,
сік лимонний — 30,
вода газована — 100, лід — 20.
Вихід — 200.

Лимонад Чеський. В келих вливають лимонний сироп, лимонний сік, газовану воду, кладуть часточку лимона і кубик льоду. Подають із соломинкою і довгою ложечкою.

◎ Сироп лимонний — 30,
сік лимонний — 30,
вода газована — 100, лимон — 8,
лід — 20.
Вихід — 160/8.

Оранжад — газований безалкогольний напій Апельсиновий (оранж — в перекладі з французької мови означає апельсин).

В охолоджений келих вливають апельсиновий і лимонний сік та апельсиновий сироп, змішують, доливають газовану воду, кладуть кубик льоду і подають з соломинкою.

◎ Апельсин — 1 шт./100,
сік лимонний — 10,
сироп апельсиновий — 30,
вода газована — 100, лід — 20.
Вихід — 200.

Пивні напої

Пиво гаряче. В пиво додають корицю, гвоздику та цедру лимона і кип'ятять. Жовтки розтирають з цукром до білої піни і розводять гарячим пивом, безперервно помішуючи. Суміш підігрівають до загусання, не доводячи до кипіння. Готовий напій розливають в склянки і подають.

◎ Пиво — 250, яйця (жовток) — 20,
цукор — 25, кориця, гвоздика,
цедра лимона.
Вихід — 275.

Напій з пивом і молоком. Яйця, цукрову пудру, молоко і пиво збивають.

◎ Яйця — 40, цукрова пудра — 20,
молоко — 125, пиво темне — 25.
Вихід — 190.

Напій Диявольський. Пиво, ром, сіль і мелений чорний перець змішують. Напій розливають в склянки, гарнірують часточкою лимона, посипаного натуральною кавою.

◎ Пиво — 250, ром — 10, сіль,
перець мелений, лимон, кава
натуральна мелена.
Вихід — 260.

Напій Невиправдана плутанина. Пиво змішують з корицею і цедрою лимона, кип'ятять, вливають суміш крохмалю і білого вина (1/5 загальної кількості), перемішують. Суміш знімають з вогню, додають решту вина, цукор, підігрівають, не доводячи до кипіння. Потім вливають суміш збитого яйця з лимонним соком.

◎ Пиво — 1000, вино сухе
біле — 500, цукор — 150,
яйця — 40, сік лимонний — 50,
кориця, цедра лимона.
Вихід — 1600.

Напій ДТ. В склянку для пива вливають пиво і додають Кока-Колу.

◎ Пиво — 15, Кока-Кола — 50.
Вихід — 200.

Пиво пінне. Яйця, вино, пиво та цукор змішують. Суміш збивають на водяній бані до утворення на поверхні товстого шару піни. Подають відразу, поки піна не зсілася.

◎ Яйця — 40, вино — 50,
цукор — 16, пиво — 150.
Вихід — 240.

Пиво яєчне. Пиво, цукор, сіль та корицю змішують. Суміш підігрівають на слабкому вогні до повного розчинення цукру. Яйця збивають, додають ром і, не припиняючи збивання, вливають підготовлену гарячу суміш. Напій охолоджують. Перед подаванням збовтують. Подають в келихах.

◎ Пиво — 250, цукор — 40–50,
яйця — 40, ром — 60, сіль, кориця.
Вихід — 350.

§ 10. Групові змішані напої

До групових змішаних напоїв належать пунші, крюшони, гроги, глінтвейни, нега, ногг. Їх готують для групи відвідувачів в одній великій посудині (на 8–12 порцій). За температурою подавання групові змішані напої ділять на гарячі — пунші, глінтвейни, нега і холодні — пунші, крюшони, ногг.

Гарячі змішані напої подають у підігрітих кухлях, фарфорових чашках, на блюдцях з паперовими серветками, або в склянках з підсклянниками, а холодні — в охолодженому посуді.

ПУНШІ

Пунш — один з найстаріших і добре відомих зігрівальних змішаних напоїв. Слово "пунш" походить від староіндійського "панч", що означає "п'ять". Дійсно, раніше цей напій готували з п'яти обов'язкових компонентів: вина, рому, цукру або меду, води або чаю, або фруктового соку, прянощів. Тепер цього правила не дотримуються.

Пунш не має суворо регламентованої рецептури. Приготувати його не так вже й складно, якщо дотримуватися певних правил:

1. Використовувати тільки міцні алкогольні напої як основу, що повинна бути чітко виражена.

2. Солодкого компонента (сиропу) повинно бути не більш ніж 200 мл в 1 л пуншу, щоб пунш був не дуже солодкий.

3. Як наповнювач слід використовувати воду, пиво, кращі сорти чаю, вина, імбирний лимонад.

4. Не можна вливати гарячу воду в ром чи коньяк, бо при цьому звітрюються ароматичні речовини, спочатку слід розчинити у гарячій воді цукор, а вже потім додавати ром чи коньяк.

5. На 1 л пуншу слід давати від 3 до 5 паличок кориці, від 2 до 3 насінин гвоздики.

6. Пунш підігрівають до температури 60–70 °С, його не можна кип'ятити.

Гарячий пунш готують, як правило, в прозорому багатопорційному посуді (з термостійкого скла) на очах відвідувачів.

Подають напій в підігрітих керамічних кухлях або чайних чашках, які ставлять на блюдце або пиріжкову тарілку з паперовою серветкою. Температура подавання 60–70 °С. Смакові якості пуншу не погіршуються і після охолодження. Деякі з цих напоїв, наприклад шведські пунші, п'ють тільки охолодженими. Пунші не збуджують апетит, тому їх не подають до страв.

Гарячі пунші

Пунш Новорічний. В кожний апельсин встромлюють по 10 бутонів гвоздики, кладуть їх на лист і печуть плоди у жаровій шафі доти, доки шкірочка не набуде коричневого кольору. Спечені апельсини кладуть у підігрітий посуд, заливають цукровим сиропом, додають ром, коньяк і нагрівають суміш до температури 70 °С, вливають лимонад і знімають посуд з вогню. Потім додають корицю, мускатний горіх. Готовий пунш розливають у підігріті кухлі або чашки.

◎ Апельсин — 6 часточок,
гвоздика — 5 шт.,
сироп цукровий — 10, ром — 35,
коньяк — 35, лимонад — 80,
кориця — 3 шт.,
горіх мускатний — 0,5.
Вихід — 170.

Пунш Вечірній. Лимонний сік, цукровий сироп і воду змішують, доводять до кипіння, додають підігріте пиво, коньяк і терту цедру лимона, суміш легенько перемішують і розливають у підігріті чашечки.

◎ Лимон — 1/8 шт.,
сироп цукровий — 10—12,
вода — 125, пиво — 60,
коньяк — 60.
Вихід — 260.

Пунш Вогнений. Готують пунш на столі в присутності гостей, вимкнувши світло. Є три варіанти приготування цього напою.

I варіант. Червоне сухе вино підігрівають разом з цукром до температури 70—80 °С, потім переливають у фарфорову чашу. В глибоку тарілку кладуть цукор-рафінад, поливають його коньяком, підпалюють і палаючим перекидають в чашу з вином.

◎ Вино сухе червоне — 250,
цукор — 25, коньяк — 50.
Вихід — 300.

II варіант. Червоне сухе вино підігрівають до температури 70—80 °С, переливають у фарфорову чашу, накривають чашу металевими гратками. На гратки кладуть цукор-рафінад, поливають його коньяком і підпалюють. У палаючий цукор потроху доливають коньяк доти, доки всі грудочки не розтопляться.

◎ Вино сухе червоне — 300,
цукор-рафінад — 30, коньяк — 40.
Вихід — 340.

III варіант. Чашу з родзинками, цукатами, ядрами горіхів та мигдалем накривають гратками, на які кладуть просочений коньяком цукор-рафінад і підпалюють його. Коли весь цукор розтопиться і стече, вливають гарячий міцний чай та біле сухе вино, підігріте з корицею та цедрою лимона, вижимають сік з лимонів та апельсинів, перемішують, через 1—2 хв розливають у чашки. Щоб напій був прозорим, ядра горіхів та родзинки слід попередньо сполоснути водою.

◎ Родзинки, цукати, горіхи, мигдаль,
цукор-рафінад — 50—60,
коньяк — 40, чай — 80,
вино сухе біле — 160—200,
лимон, апельсин.
Вихід — 240—280.

Пунш Гвоздика. В апельсини встромлюють бутони гвоздики і печуть плоди доти, доки шкірочка не стане коричневою. Апельсини нарізують на часточки і заливають цукровим сиропом, настоянкою і Портвейном, прогрівають суміш протягом 15 хв, потім розливають у чашки і посипають тертим мускатним горіхом.

◎ Апельсин — 3—4 часточки,
гвоздика — 2 шт.,
сироп цукровий — 15,
настоянка Апельсинова — 15,
Портвейн червоний — 250,
горіх мускатний — 0,5.
Вихід — 280.

Пунш Зимовий. У чашці змішують всі компоненти, за винятком води. Потім додають окріп і перемішують.

Вино сухе червоне — 20,
сироп цукровий — 20,
настоянка Старка — 40,
лікер Бенедиктин — 40,
вода (окріп) — 80.
В и х і д — 200.

Пунш Брат-і-сестра. Жовтки і білки яєць збивають окремо, потім змішують і додають, не припиняючи збивати, цукровий сироп, ром, коньяк, гарячу воду або молоко. Подають напій у невеликих чашках і посипають тертим мускатним горіхом.

Яйця — 60, сироп цукровий — 25,
ром — 60, коньяк — 60,
вода або молоко — 125,
горіх мускатний — 0,5.
В и х і д — 330.

Пунш М'ятний. Лимонний сік, цукровий сироп, м'яту і подрібнену цедру лимона змішують, додають, перемішуючи, корицю, гвоздику і червоне вино, потім вливають гарячу воду і підігрівають. Подають в невеликих чашечках.

Сік лимонний — 10,
сироп цукровий — 15,
м'ята — 1 гілочка, кориця,
гвоздика — 1 шт., вино сухе
червоне — 100, окріп — 60.
В и х і д — 185.

Пунш Лимонний. У підігрітий посуд вливають лимонний сік і цукровий сироп, перемішують, додають гарячу воду і горілку, підігрівають до температури 80 °С, проціджують крізь ситечко і розливають в чашки.

Сік лимонний — 15,
сироп цукровий — 15,
цедра лимона, гвоздика — 2 шт.,
кориця, горілка — 80, вода — 80.
В и х і д — 190.

Пунш Лоцманський. Цукор розчиняють у воді, додають ром, червоне сухе вино і перемішують. Суміш підігрівають до температури 80 °С і вливають лимонний сік. Подають в склянках.

Цукор — 40, вода — 100,
ром — 20,
вино сухе червоне — 100,
сік лимонний — 10.
В и х і д — 270.

Пунш Мисливський. У чайному настої розчиняють цукор, додають лимонний сік, подрібнену цедру лимона, червоне сухе вино, нагрівають до температури 80 °С, проціджують крізь сито, розливають в чашки і додають ром.
Цей пунш можна пити й охолодженим, тоді його подають у келиху із соломинкою.

Настій чайний — 150, цукор — 40,
сік лимонний — 10,
цедра лимона, вино сухе,
червоне — 75, ром — 30.
В и х і д — 305.

Пунш Молочний. Цукрову пудру змішують з молоком, додають коньяк або лікер, суміш підігрівають і розливають у чашки, зверху посипають тертим мускатним горіхом.

Пудра цукрова — 10,
коньяк або лікер — 25,
молоко — 175,
горіх мускатний — 0,5.
В и х і д — 200.

Пунш Молочно-ромовий. У гарячому молоці розчиняють цукор, вливають ром та коньяк і підігрівають до температури 80 °С. Подають в чашках, посипавши тертим мускатним горіхом.
Цей пунш можна пити й охолодженим, тоді його подають у склянках.

Молоко — 200, цукор — 26,
ром — 25, коньяк — 10,
горіх мускатний — 0,5.
В и х і д — 235.

Пунш Чайний. Терту цедру розтирають з цукром, додають чай, доводять до кипіння, проціджують. Потім вливають

коньяк, лимонний або апельсиновий сік і розмішують.

◎ Коньяк — 70, чай — 600,
сік лимонний
або апельсиновий — 250,
цукор-пісок — 150,
цедра лимона або апельсина — 50.
Вихід — 1000.

Пунш Кавовий. У підігрітий келих або склянку наливають чорну каву, сироп, коньяк, зверху посипають тертим мускатним горіхом.

◎ Сироп кавовий — 10, коньяк — 10,
кава чорна — 90,
горіх мускатний — 0,5.
Вихід — 110.

Пунш Шоколадний. У підігрітий келих наливають какао, сироп, вино, зверху посипають тертою цедрою.

◎ Сироп шоколадний — 10,
сироп ванільний — 5,
вино (Кагор, Малага) — 20,
какао (без цукру) — 75.
Вихід — 110.

Пунш Денний. Цукровий сироп, молоко, чайний настій, цедру лимона змішують, суміш кип'ятять протягом 10 хв, потім додають апельсинову настоянку, розливають у чашки і посипають тертим мускатним горіхом.

◎ Сироп цукровий — 15,
молоко — 150, настій чаю — 40,
цедра лимона,
настоянка Апельсинова — 80,
горіх мускатний — 0,5.
Вихід — 285.

Пунш Десертний. У чашці змішують всі компоненти, за винятком води і фруктів, потім вливають окріп і все добре перемішують. В готовий пунш кладуть консервовані фрукти.

◎ Лікер Плодово-ягідний — 40,
настоянка Старка — 20,
сік лимонний — 10,
сироп цукровий — 20,
фрукти консервовані — 10,
вода (окріп) — 100.
Вихід — 200.

Пунш Ванільний. Жовтки яєць збивають в електроміксері, вливають в посуд для приготування пуншу, додають ванільний сироп, лимонний сік. Суміш перемішують барною ложкою, додають окріп, в якому варилася гвоздика протягом 2—3 хв, і знову перемішують.

◎ Сироп ванільний — 25,
сік лимонний — 10,
яйця (жовток) — 20,
гвоздика — 0,02, вода — 150.
Вихід — 200.

Пунш Англійський. Жовток яйця з'єднують з цукром і збивають в електроміксері до однорідної пінистої маси. Натерту на дрібній тертці цедру лимона і ванілін заливають чайним настоєм, доводять до кипіння і проціджують. Напій наливають у фарфорові чашки, додають збитий яєчний жовток і перемішують ложкою. Прикрашають часточкою лимона.

◎ Настій чайний — 165,
сік лимонний — 5,
яйця (жовток) — 16,
цукор-пісок — 15, ванілін — 0,01,
цедра лимона — 1.
Вихід — 200.

Пунш Горіхове молочко. Ядра горіхів подрібнюють, додають цукор, гаряче кип'ячене молоко, перемішують.

◎ Молоко — 150, горіхи фундук — 35,
цукор-пісок — 15.
Вихід — 150/35.

Пунш Медовий апельсин. Цедру лимона і гвоздику заварюють окропом, проціджують, додають мед, сироп, апельсиновий сік і перемішують.

◎ Мед натуральний — 10,
сироп апельсиновий — 10,
сік апельсиновий — 20, вода — 160,
цедра лимона — 1, гвоздика — 0,2.
Вихід — 200.

Холодні напої готують, як правило, з додаванням льоду (на 200 мл рідини 40 г льоду).

Пунш Ванільний. Усі рідкі компоненти, крім газованої води, змішують в склянці з льодом, потім проціджують в широкий келих і додають газовану або столову мінеральну воду, кладуть консервовані фрукти.

◎ Сироп цукровий — 40,
лікер Ванільний — 60,
сік лимонний — 30,
вода газована
або мінеральна столова — 40,
фрукти консервовані — 10,
лід — 40.
Вихід — 200.

Пунш Кюрасао. Готують так само, як пунш Ванільний.

◎ Лікер Кюрасао — 60,
сироп цукровий — 40,
кислота лимонна — 10,
вода газована — 40,
фрукти консервовані — 10,
лід — 40.
Вихід — 200.

Користуючись вказаними вище рецептурами і використовуючи різні лікери, можна приготувати пунші: Абрикотиновий, Айвовий, Барбарисовий, Вишневий, Гранатовий, Кизиловий, Лимонний, Мараскин, Малиновий, Мандариновий, Московський, Чорносмородиновий, Ювілейний, Рожевий.

Пунш Коньячний. Усі рідкі компоненти, крім газованої води і консервованих фруктів, змішують в склянці з льодом, наливають крізь ситечко в широкі келихи, додають газовану воду і консервовані фрукти.

◎ Сік лимонний — 30,
сироп цукровий — 40,
коньяк — 70, вода газована — 50,
фрукти консервовані — 10,
кружальце лимона, лід — 40.
Вихід — 200.

Крюшон — дуже приємний освіжаючий напій, основу якого становлять плоди, ягоди і легке вино, переважно біле.

Крюшон повинен мати сильний плодовий або ягідний аромат. Тому для приготування напою слід дотримуватися таких правил:

1. Не використовувати кількох видів плодів і ягід, щоб їхній аромат був яскраво виражений.
2. Використовувати сік тільки свіжих цитрусових.
3. Використовувати тільки легкі вина, щоб їхні аромати не заглушали аромат плодів або ягід.
4. Нарізані плоди і цілі ягоди слід засипати цукровим піском, залити невеликою кількістю вина і залишити на 2—3 год у холодному місці для настоювання і виділення соку.
5. Добре охолоджені компоненти, передбачені рецептурою (крім шампанського і газованої води), слід додавати до плодів і ягід тільки після того, як виділиться достатня кількість соку з них.
6. Шампанське і газовану воду слід додавати у напій, розлитий в чашки.

Крюшон подають у багатопорційному посуді (крюшонницях або глечиках), потім розливають у великі чашки за допомогою черпака або спеціальної ложки. Сервірують соломинкою, ложечкою або пікою.

Температура напою при подаванні має бути 8—10 °С (при надмірному охолодженні аромат виявляється слабко).

Крюшон Вишневий. Вишні миють, дають стекти воді, наколюють виделкою і засипають цукром, заливають рідкими компонентами, крім шампанського, і ставлять в холодильну шафу на 2—3 год. Потім напій розливають в чашки, доливають шампанське і кладуть лід.

◎ Вишні — 1000, цукор — 100,
ром — 100, горілка — 40,
сік вишневий — 5000,

вино сухе червоне — 1500,
шампанське солодке
або напівсолодке — 800, лід.
В и х і д — 2400/3940.

Крюшон Десертний.

◎ Плоди або ягоди — 30,
вино сухе червоне — 60,
коньяк — 20,
лікер Південний — 40,
кислота лимонна — 10,
сироп цукровий — 15, лід — 50.
В и х і д — 165.

Крюшон Полуничний. Свіжі полуниці миють, дають стекти воді, заливають білим вином і ставлять в холодильну шафу на 2 год для настоювання. Можна використати свіжозаморожені полуниці, тоді їх настоюють лише 30 хв. Напій після настоювання розливають в чашки, додають червоне вино, трохи цукру і в останню чергу — шампанське.

◎ Полуниці — 1000,
вино сухе біле — 500,
вино сухе червоне — 500,
цукор — 200, шампанське — 750.
В и х і д — 2950.

Крюшон Мускатний. Полуниці миють, дають стекти воді, засипають цукром, заливають коньяком та сухим вином і витримують на холоді протягом 2—3 год, потім додають мускат. Розливають у чашки, в кожну кладуть кружальце апельсина.

◎ Полуниці — 400,
мускат білий — 750,
вино сухе біле — 750,
коньяк — 100,
апельсини — 2—3 шт.,
цукор — 200.
В и х і д — 2000.

Крюшон Лимонний. Лимони миють, обсушують, вижимають сік, додають до нього цукор і біле вино, змішують і настоюють на холоді 30 хв. Напій розливають у чашки і додають в кожну газовану воду або шампанське, скибочку лимона і кубик льоду.

◎ Лимони — 3 шт., цукор — 100,
вино сухе біле — 1500,
вода газована
або шампанське — 800, лід — 40.
В и х і д — 2500.

Крюшон Апельсиновий. Апельсини миють, обчищають від шкірочки, видаляють зерна, нарізують на шматочки, засипають цукром і заливають коньяком, апельсиновим та лимонним соком і половиною кількості вина, передбаченої у розкладці. Суміш витримують на холоді протягом 2 год, потім додають решту компонентів і розливають у чашки.

◎ Апельсини — 6 шт., цукор — 150,
коньяк — 100, сік апельсина — 200,
вино сухе біле — 1500,
шампанське — 750,
лимон — 1/2 шт., лід.
В и х і д — 2500.

Крюшон Ананаси в шампанському. Ананас миють, обчищають, нарізують тонкими скибочками, засипають цукром, заливають вишневою настоянкою, лікером та білим сухим вином (500 мл), витримують 2 год в холодильній шафі. Потім додають решту білого сухого вина (500 мл), розливають в чашки і доливають шампанське.

◎ Ананас — 1 шт., цукор — 150,
настоянка Вишнева — 40,
лікер Апельсиновий — 40,
вино сухе біле — 1000,
шампанське — 800.
В и х і д — 2000.

Крюшон Динний. Диню миють, обчищають, нарізують дрібними кубиками, засипають цукром, заливають червоним вином і ставлять в холодильну шафу на 2—3 год, потім розливають в чашки, додають шампанське та лід.

◎ Диня стигла — 1 шт., цукор — 200,
вино сухе червоне — 1500,
шампанське солодке
або напівсолодке — 800, лід.
В и х і д — 2500.

Крюшон Малага. Полуниці засипають цукром, заливають коньяком та сухим вином і ставлять в холодне місце на 2—3 год, потім вливають Малагу, розливають в келихи, оформляють кружальцями апельсинів.

◎ Вино Малага — 750,
вино сухе біле — 1500,
лікер Ароматний — 100,
коньяк — 100,
апельсини — 2—3 шт.,
полуниці — 400, цукор — 100, лід.
Вихід — 2500.

Крюшон Персиковий. Персики миють, обчищають від шкірочки, нарізують кубиками, засипають цукром, заливають коньяком, персиковим соком та половиною всієї кількості сухого вина і настоюють в холодному місці 1—2 год. Потім вливають решту вина, розливають в чашки, додають газовану воду або шампанське і кубик льоду.

◎ Персики — 1000, цукор — 200,
коньяк — 100,
сік персиковий — 200,
вино сухе біле — 1500,
вода газована — 1000
або шампанське — 800, лід.
Вихід — 3800 або 3600.

Крюшон Троянда. Всі рідкі компоненти, крім газованої води, змішують в посуді з льодом, розливають в чашки, кладуть в кожну кружальце апельсина, додають газовану воду або шампанське і кубик льоду.

◎ Лікер Трояндовий — 500,
коньяк — 50,
вино сухе біле — 1500,
вода газована
або шампанське — 800,
апельсин, лід.
Вихід — 2800.

Гроги

Грог — різновид гарячого пуншу, який виготовляють найчастіше з рому і гарячої води з додаванням цукру. Можна готувати грог і з коньяком. П'ють цей напій тільки гарячим.
Грог є традиційним напоєм англійських моряків.

Грог Молочний. Чайний напій змішують з молоком та цукровим сиропом, підігрівають, не доводячи до кипіння, потім додають ром.

◎ Настій чайний — 100,
молоко — 100,
сироп цукровий — 10, ром — 40.
Вихід — 250.

Грог Медовий. Мед розчиняють у гарячій воді, додають коньяк, наливають у чашки, кладуть півчасточки лимона.

◎ Мед — 10, вода — 150,
коньяк — 40, лимон — 1/20 част.
Вихід — 200.

Грог Фантазія. У підігріту склянку вливають коньяк (45 мл), лікер, цукровий сироп, кладуть часточку лимона. Суміш заливають окропом. На склянку з напоєм кладуть чайну ложечку з грудочкою цукру, який змочують коньяком (5 мл), підпалюють і подають.

◎ Коньяк — 50, лікер — 25,
сироп цукровий — 10, вода — 120,
лимон — 1/20 част.
Вихід — 200.

Грог Чайний. I варіант. Цукор розчиняють у гарячому чаї, додають коньяк або ром. Напій наливають в чашки і кладуть часточку лимона.

◎ Цукор — 10, чай — 160,
коньяк або ром — 40, лимон.
Вихід — 200.

II в а р і а н т. У підігріту склянку або чашку вливають гарячий чайний напій і гаряче молоко, додають коньяк або ром, кладуть часточку апельсина.

◎ Настій чаю міцний — 75,
молоко — 75, коньяк або ром — 50,
апельсин.
В и х і д — 200.

Грог з коньяком. В підігріту склянку всипають цукрову пудру, вливають коньяк і окріп, потім кладуть часточку лимона і подають.

◎ Коньяк — 75, цукрова пудра — 10,
вода (окріп) — 125,
лимон — 1/10 шт.
В и х і д — 200.

Глінтвейни

Глінтвейн — різновид гарячого пуншу. Це смачний, зігрівальний і тонізуючий напій, який готують з міцного вина типу Херес, Портвейн, Мадера, Марсала, води або чаю або кави, цукру та прянощів (кориці, гвоздики, мускатного горіха).

Глінтвейнココ Хересний. В емальовану каструлю вливають вино, апельсиновий сироп, додають спеції. Суміш доводять до кипіння, фільтрують, наливають в чашки, кладуть по часточці лимона. Подають на блюдці з паперовою серветкою, кладуть чайну ложку.

◎ Сироп апельсиновий — 20,
Херес сухий — 90,
Портвейн білий — 90, гвоздика,
кориця — по 0,1, часточка лимона.
В и х і д — 200.

Глінтвейн Застольний. В червоне столове вино кладуть прянощі (корицю, гвоздику, мускатний горіх, цедру лимона) і цукор, розмішують, доводять до кипіння, потім проціджують і додають коньяк. Готовий напій розливають в чашки або в склянки, кладуть часточку лимона або апельсина.

◎ Вино столове червоне — 180,
коньяк — 20, цукор — 24,
лимон або апельсин — 1/10 шт.,
кориця, гвоздика по 0,1,
горіх мускатний — 0,05.
В и х і д — 200.

Глінтвейн Спортивний. Сироп варять разом з прянощами (кориця, гвоздика, мускатний горіх, цедра лимона або апельсина). В готовий сироп вливають вино, доводять до кипіння і проціджують. Перед подаванням напій наливають в чашку, кладуть часточку лимона або апельсина.

◎ Цукор для сиропу — 25,
вода — 100,
кориця і гвоздика — по 0,1,
горіх мускатний — 0,05,
вино столове червоне — 100,
лимон або апельсин — 1/10 шт.
В и х і д — 4200.

Глінтвейн Дорожній. Всі компоненти змішують, доводять до кипіння, проціджують.

◎ Вино червоне столове — 100,
вино біле столове — 50,
настоянка Лимонна
(Мандаринова або Вишнева) — 20,
цедра лимона, кориця,
гвоздика — по 0,1.
В и х і д — 200.

Глінтвейн Фруктовий. В яблучний сік додають трохи води, кладуть цедру лимона, цукор і кип'ятять протягом 2—3 хв, потім проціджують, додають Кагор і подають.

◎ Сік яблучний — 130,
цукор — 24, Кагор — 40,
цедра лимона — 1/5 шт., вода — 30.
В и х і д — 200.

Глінтвейн Білий. В емальовану каструлю кладуть цукор, гвоздику, корицю, розібраний на часточки лимон (апельсин, грейпфрут), вливають воду. Суміш кип'ятять 1 хв, проціджують, вливають біле сухе вино, підігрівають.

◎ Цукор — 20,
гвоздика, кориця — по 0,1,
апельсин або лимон,
грейпфрут — 1 шт., вода — 40,
вино біле сухе — 160.
В и х і д —200.

Глінтвейн Зимовий. Всі компоненти з'єднують, підігрівають і проціджують.

◎ Вино сухе червоне — 80,
настій чаю — 120,
кориця, гвоздика — по 0,1.
В и х і д — 200.

Глінтвейн Мокко. Каву змішують з сухим червоним вином. Суміш підігрівають до температури 70—80 °С, додають коньяк.

◎ Кава натуральна — 40,
вино сухе червоне — 150,
цукор — 30, коньяк —10.
В и х і д — 200.

Нега

Нега — гарячий напій, який готують з підсолодженого кріпленого вина (типу Портвейн), прянощів і гарячої води. Наповнювач беруть в рівній кількості з основою. Ці напої можна готувати і з соком цитрусових.

Рецептури для напоїв Нега розробляють за формулами:

без соку цитрусових

$$(a + 9c) + \alpha_3 + \beta;$$

з соком цитрусових

$$(a + 9c) + \alpha + \alpha_3 + \beta,$$

де 1 частина = 100 мл; a — солодка частина (сироп); α — кисла частина (сік цитрусових), c — основа (кріплені вина); α_3 — прянощі (кориця, гвоздика, мускатний горіх); β — гаряча вода.

Технологія приготування: в емальовану каструлю місткістю до трьох літрів вливають вино (типу Портвейн), сироп і сік цитрусових, кладуть спеції і вливають половину гарячої води. Настоюють протягом 5 хв, доливають решту гарячої води і розмішують. Напій фільтрують і розливають у фарфорові чашки, опускають в кожну чашку часточку лимона, сервірують чайною ложкою. Чашку і ложку розміщують на блюдці з паперовою серветкою. Перед відвідувачем чашку ставлять ручкою вліво, а ложку — ручкою вправо.

Портвейн Нега (без соку цитрусових).

◎ Сироп — 100, Портвейн — 900,
прянощі — за смаком,
вода гаряча — 900,
часточка лимона на 1 порцію.
В и х і д — 1900.

Портвейн Нега (з соком цитрусових).

◎ Сироп лимонний
або апельсиновий — 20, сік
лимонний — 80, Портвейн — 900,
прянощі — за смаком,
вода гаряча — 900.
В и х і д — 1900.

Ногг

В розділі "Довгі змішані напої" розглядалася технологія приготування індивідуальних Ег-ног. Для групи людей можна приготувати напої Ногг. Основою є як міцні алкогольні напої, кріплені вина, так і безалкогольні (соки). Можна поєднувати різні основи, як алкогольні, так і безалкогольні.

Як зм'якшуюче-згладжуючий компонент використовують молоко, вершки, сметану, а як емульгатор — яйця. На відміну від Ег-ног жовтки і білки збивають окремо.

Рецептуру для 5 порцій по 200 г напою Ногг розробляють за формулою:

$$n(a + 7d + 2c) + 3\alpha_1 + \alpha,$$

де 1 частина = 100 мл; a — підсолоджуючий компонент (сиропи, лікери), d — молоко, вершки або сметана, c — основа, $3\alpha_1$ — яйця (3 шт.), α — горіх мускатний, n — кількість порцій.

Коньяк Ногг з ромом. Жовтки і білки яєць збивають окремо до утворення піни. В білок додають сіль за смаком. В міксер з льодом вливають сироп, молоко, вершки, коньяк, ямайський ром і збивають протягом 1 хв.

В заздалегідь охолоджену і наповнену на 1/2 об'єму льодом посудину для Ногг вливають профільтровану суміш, вводять жовтки і білки і розмішують ложкою до однорідної маси. Зверху посипають мускатним горіхом. Залишають на 2 год, а потім розливають у келихи, наповнені льодом. Сервірують соломинкою.

◎ Сироп цукровий — 100,
молоко — 400, вершки — 300,
ром Ямайський — 100,
коньяк — 100, яйця — 120,
горіх мускатний.
Вихід — 1120.

§ 11. Прохолодні напої

Узвари

Узвар — прохолодний, національний напій в Україні. Готують узвари як з сушених фруктів (яблук, груш, слив, вишень, родзинок) з додаванням меду, так і з свіжих плодів та ягід. Тривалий час узвар мав обрядове значення. В Україні до куті обов'язково готували узвар, яким завершували вечерю. На Поліссі з узваром жінки відвідували породіллю.

Для приготування узварів підготовлені сухофрукти, свіжі плоди, ягоди закладають у сироп (розчин цукру і лимонної кислоти у киплячому фруктовому відварі або окропі, який проціджують, потім проварюють 10—12 хв, постійно помішуючи). Основною вимогою при приготуванні узварів з суміші сушених фруктів є додержання послідовності закладання, оскільки тривалість варіння фруктів до готовності різна, а з переварених фруктів узвар несмачний.

Узвар з сухофруктів (рис. 114). Сухофрукти сортують за видами, промивають, великі екземпляри сушених груш розрізують.

Підготовлені груші і яблука кладуть в сироп, посуд накривають кришкою і варять 20 хв (до розм'якшення яблук і груш). Після цього додають інші сухофрукти (вишні, сливи, крім родзинок), продовжують варити 10—15 хв, потім додають родзинки і варять 4—5 хв.

Фруктовий відвар відціджують, додають мед і заливають ним зварені сухофрукти, доводять до кипіння, охолоджують до температури 10 °С і настоюють 5—6 год у холодному місці.

Перед подаванням у череп'яні або високі склянки розкладають зварені сухофрукти, наливають узвар.

◎ Сухофрукти (яблука, груші,
чорнослив, родзинки,
вишні тощо) — 100;
маса варених сухофруктів — 250;
цукор — 75, мед — 25,
вода — 1000.
Вихід — 1000.

Узвар з яблук або груш. Яблука або груші миють, обчищають, видаляють насіння, нарізують часточками. До варіння зберігають у підкисленій воді, щоб вони не потемніли.

Шкірку плодів заливають водою, варять 7—10 хв, проціджують, доводять до кипіння. У підготовлений киплячий сироп кладуть яблука і груші, варять при слабкому кипінні не більш як 7—8 хв.

Сорти яблук, що швидко розварюються, і дуже спілі груші не варять, а закладають у киплячий сироп і витримують у сиропі до охолодження.

◎ Яблука або груші — 60,
вода — 132, цукор — 30,
лимонна кислота — 0,2.
Вихід — 200.

Узвар з вишень або черешень. Вишні (черешні) перебирають, видаляють плодоніжки, миють, кладуть у киплячий

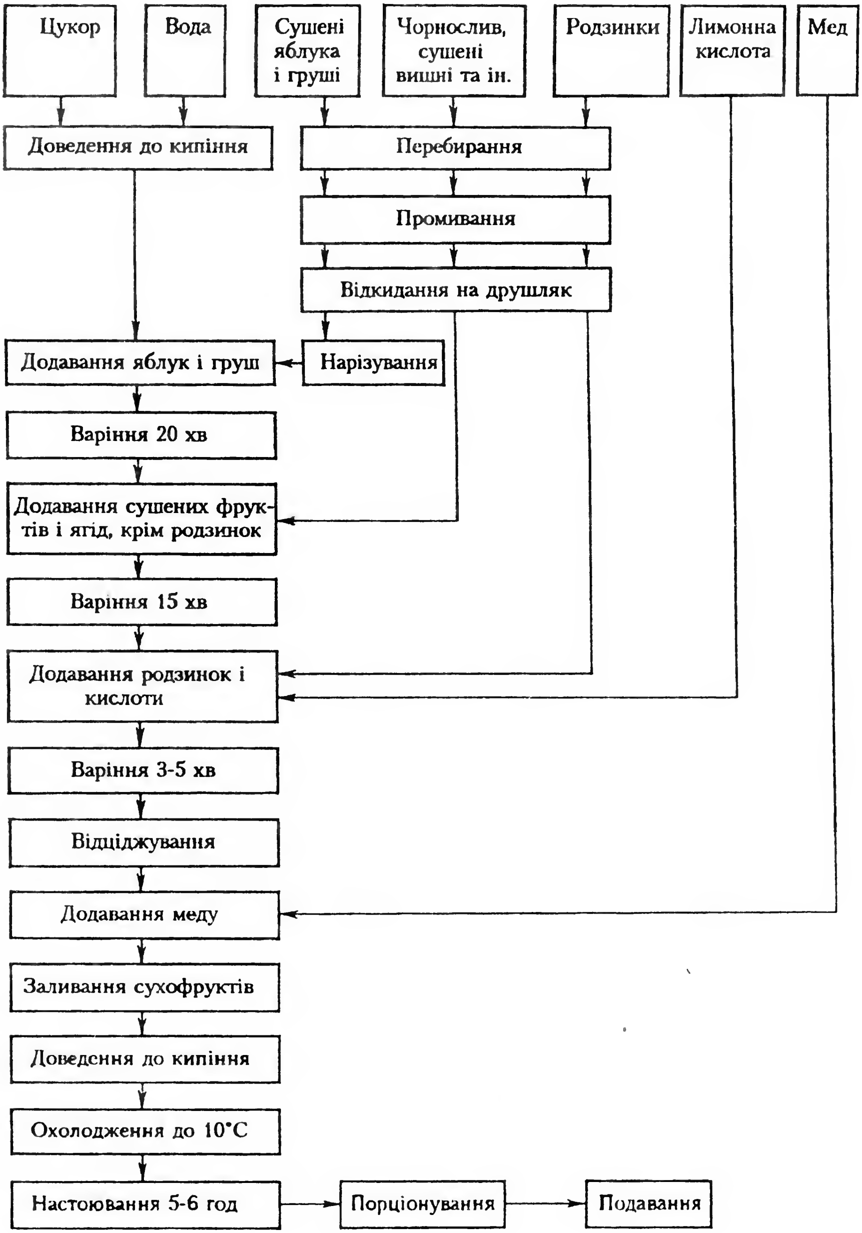


Рис. 114. Технологічна схема приготування узвару з сухофруктів

цукровий сироп, доводять до кипіння, охолоджують.

◎ Вишні (черешні) — 60, вода — 132, цукор — 30, лимонна кислота — 0,2. В и х і д — 200.

Узвар із слив або персиків, або абрикосів. Сливи (персики, абрикоси) перебирають, видаляють плодоніжки, миють, розрізують навпіл, видаляють кісточки. У киплячий цукровий сироп кладуть підготовлені плоди, доводять до кипіння, охолоджують.

◎ Сливи або персики або абрикоси — 60, вода — 132, цукор — 30, лимонна кислота — 0,2. В и х і д — 200.

Узвар з суниць (полуниць, малини). Ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють. Підготовлені ягоди розкладають у креманки або вазочки, заливають теплим цукровим сиропом і настоюють протягом 30 – 40 хв.

◎ Суниці (полуниці, малина) — 50, цукор — 30, вода — 125, лимонна кислота — 0,1. В и х і д — 200.

Узвар з агрусу й вишень. Плоди і ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють, кладуть у киплячий сироп, доводять до кипіння, охолоджують.

◎ Агрус — 30, вишні — 30, цукор — 30, вода — 130. В и х і д — 200.

Узвар з шипшини з яблуками. Плоди шипшини миють, заливають окропом і добре кип'ятять. Відвар проціджують, додають цукор, лимонну кислоту і перемішують.

Яблука миють, обчищають, виймають насіння, розрізують на невеликі шматочки і заливають їх приготовленим сиропом, варять 5 – 10 хв на невеликому вогні, охолоджують.

◎ Свіжі плоди шипшини — 30, яблука — 30, цукор — 20, лимонна кислота — 0,2, вода — 125. В и х і д — 200.

Кваси

Квас — прохолодний, запашний напій, який чудово вгамовує спрагу, бадьорить, освіжає. Це древній напій.

В Україні квас був відомий ще з часів Київської Русі. Спочатку готували його з житнього, ячного або вівсяного зерна чи солоду і запарених житніх сухарів. Такий квас мав червонуватий колір і кисло-солодкий смак. Сирівець готували без цукру, але пасічники додавали для смаку шмат медового стільника. Пізніше квас стали виготовляти з підсмаженого житнього хліба (хлібний квас), свіжих і сушених плодів та ягід (плодові і ягідні кваси), з березового соку, ревеню, буряків тощо з доданням шматочка хлібної розчини або дріжджів, цукру, родзинок, м'яти, кориці, лимонної кислоти.

Квас — корисний напій, оскільки в ньому містяться вуглеводи, білки, вітаміни групи В, мінеральні солі кальцію, марганцю, фосфору і магнію. Калорійність 1 л хлібного квасу становить 240 – 330 ккал. Він має і лікувальне значення, регулює кислотність шлунку, сприяє обміну речовин, перебігу окислювально-відновних процесів і нормальному відкладанню солей у кісткових тканинах, поліпшує діяльність серцево-судинної системи, збуджує апетит.

В народній медицині квас споживали при лихоманці, простуді, водянці, захворюваннях кишок, як мочегінний і послаблюючий засіб.

Технологічний процес приготування квасів складається з двох стадій: приготування сусла і його бродіння.

Сусло квасу — водяний розчин екстрактивних речовин хлібної, плодово-ягідної та іншої сировини, які призначені для бродіння.

Для бродіння сусла використовують хлібопекарні дріжджі. Для цього посуд із суслом і дріжджами накривають криш-

кою і ставлять в тепле місце (температура 20—25 °С) для бродіння на 6—10 год. Готовий квас проціджують, охолоджують і розливають в пляшки. Пляшки закупорюють. Зберігають квас в холодному приміщенні 2—3 дні. При більш тривалому зберіганні напій скисає.

Квас Хлібний. Хліб нарізують скибочками, підсушують в жаровій шафі до темно-коричневого кольору, потім заливають окропом (5 л), закривають посуд кришкою і настоюють 6—8 год. Після цього розчин проціджують, додають розведені теплою перевареною водою (1 л) дріжджі і цукор, родзинки і ставлять для бродіння в тепле місце на 6—10 год. Готовий квас проціджують.

◎ Хліб житній — 100,
цукор-пісок — 200, дріжджі — 50,
родзинки — 50, вода — 6000.
Вихід — 5000.

Квас Хлібний з екстракту. Екстракт хлібного квасу заливають окропом (5 л), закривають посуд кришкою і настоюють — 2—3 год, потім проціджують, додають розведені теплою перевареною водою (1 л) дріжджі і цукор, родзинки, ставлять для бродіння. Готовий квас проціджують.

◎ Екстракт хлібного квасу
(сухий) — 500, цукор-пісок — 200,
дріжджі — 50, родзинки — 50,
вода — 6000.
Вихід — 5000.

Квас Запорізький. Житні сухарі заливають окропом і настоюють протягом 8 год в посуді із закритою кришкою. Суміш зливають в інший посуд, додають розведені теплою перевареною водою дріжджі, цукор, нарізаний кружальцями лимон без зерняток і настоюють 8 год. Готовий квас проціджують, розливають в пляшки, кладуть в кожну по родзинці, добре закупорюють і ставлять в тепле місце на 8 год. Коли квас забродить, його переносять в холодне місце.

◎ Сухарі житні — 7000,
цукор-пісок — 1500,
дріжджі (сухі) — 150,
лимон — 1 шт., вода — 5000,
родзинки — 25.
Вихід — 30 000.

Квас Козацький. Житні сухарі заливають окропом (35 л) і настоюють протягом 8 год. Окремо у цій рідині розводять дріжджі і житнє борошно і залишають для підкисання. Настій з житніх сухарів проціджують крізь густе сито, додають цукор, дріжджову закваску, перемішують і витримують в теплому місці протягом 12 год. Готовий квас проціджують, наливають у пляшки, кладуть по часточці лимона і закупорюють. Через 2 год виносять у холодне місце.

◎ Сухарі житні — 150,
дріжджі — 100,
борошно житнє — 25,
цукор-пісок — 2000, лимон — 1 шт.,
вода — 35 000.
Вихід — 25 000.

Квас М'ятний. Дроблений житній солод, борошно з ячного солоду і житнє заварюють невеликою кількістю гарячої води. Одержане тісто кладуть в горщики і запікають в жаровій шафі протягом 12—16 год. Випечене тісто кладуть в посуд, заливають окропом (10—15 л), додають м'яту і ретельно перемішують. Потім вливають дріжджову закваску. Посудину накривають кришкою і витримують протягом 3—4 діб при кімнатній температурі. Готовий квас зливають у діжечки і ставлять їх в холодне місце.

◎ Солод житній дроблений — 1000,
борошно з ячного солоду — 1000,
борошно житнє — 2000,
м'ята — 30—40, дріжджі — 0,5
склянки, вода — 15 000.
Вихід — 10 000.

Квас Україна. Готують квас з житніх сухарів. Для цього житній хліб нарізують скибочками, підсмажують так, щоб

він не підгорів, кладуть у каструлю, заливають перевареною водою, охолодженою до 80 °С, і перемішують. Квас настоюють 1—1,5 год в теплому місці, періодично помішуючи. Настій проціджують, а сухарі знову заливають теплою водою і настоюють 1—1,5 год. Потім обидва настої з'єднують, додають цукор, дріжджі, залишають для бродіння (при температурі 23—25 °С) на 8—12 год. Після бродіння квас проціджують і охолоджують, додають підготовлені родзинки (їх миють, обшпарюють, перемелюють) і заправляють медом.

Хліб житній — 28,
дріжджі (пресовані) — 10,
цукор — 20, мед — 10,
лимони — 5 шт., родзинки — 1,
вода — 240.
В и х і д — 200.

Квас Яблучний. Яблука миють, видаляють насіння, нарізують, заливають водою, доводять до кипіння, потім настоюють без нагрівання 2—3 год. Настій проціджують, додають розведені теплою перевареною водою дріжджі і цукор і ставлять для бродіння в тепле місце.

Яблука — 1000,
цукор-пісок — 500, дріжджі — 50,
кислота лимонна — 3,
вода — 5000.
В и х і д — 5000.

Квас Лимонний. Лимони миють, нарізують на скибочки разом з цедрою, заливають водою, доводять до кипіння, охолоджують до 25—30 °С. Потім додають дріжджі, розведені теплою перевареною водою, цукор, родзинки і ставлять для бродіння в тепле місце. Готовий квас проціджують.

Лимони — 250, вода — 5000,
цукор-пісок — 500, дріжджі — 25,
родзинки — 150.
В и х і д — 5000.

Квас Плодово-ягідний. В окріп кладуть цукор, доводять до кипіння, помішуючи, щоб повністю розчинився цукор. В сироп вливають сік, охолоджують до кімнатної температури, потім додають дріжджі, розведені теплою перевареною водою, і ставлять для бродіння.

Сік плодовий або ягідний,
або суміш соків — 2000,
цукор-пісок — 300, дріжджі — 50,
вода — 300.
В и х і д — 5000.

Квас Смородиновий. Ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють, злегка розминають, заливають гарячою перевареною водою і доводять до кипіння. Суміш залишають на 2—3 год для настоювання (без нагрівання), потім проціджують, вводять розведені теплою перевареною водою дріжджі, цукор і ставлять в тепле місце для бродіння.

Смородина червона — 1000,
цукор-пісок — 400, вода — 4000,
дріжджі — 25.
В и х і д — 5000.

Квас Малиновий (Полуничний). Перебрані і промиті ягоди злегка розминають, заливають гарячою водою, доводять до кипіння, настоюють 2—3 год, проціджують, додають розведені теплою перевареною водою дріжджі, цукор, лимонну кислоту, ставлять для бродіння в тепле місце.

Малина або полуниці — 800,
цукор-пісок — 250, вода — 4000,
дріжджі — 25,
лимонна кислота — 3.
В и х і д — 5000.

Квас з журавлини. Перебрані і промиті ягоди злегка розтирають, заливають гарячою водою, доводять до кипіння, настоюють 2—3 год, проціджують, додають розведені теплою перевареною водою дріжджі, цукор і ставлять в тепле місце для бродіння.

Журавлина — 800,
цукор-пісок — 400, вода — 4000,
дріжджі — 25.
В и х і д — 5000.

Квас з ревеню. Ревінь миють, дрібно нарізують, заливають водою, доводять до кипіння, настоюють 2—3 год (без нагрівання). Настій проціджують, додають розведені теплою водою дріжджі і цукор і ставлять в тепле місце для бродіння на 6—10 год. Готовий квас проціджують.

◎ Ревінь — 800, вода — 5000,
цукор-пісок — 500, дріжджі — 25.
Вихід — 5000.

Квас Буряковий. Буряки миють, подрібнюють на дрібній тертці, заливають теплою переваренoю водою (3—4 л), додають цукор, лимонну кислоту, розтерті з цукром дріжджі і скибочку хліба. Все добре перемішують і залишають для бродіння. Коли з'являться ознаки бродіння, рідину проціджують і розливають в пляшки, закупорюють і через добу виносять в холодне місце. На другий день квас буде готовий.

◎ Буряки — 2000, цукор — 400—600,
кислота лимонна — 8,
дріжджі — 20—30,
хліб житній — 50,
вода — 3000—4000.
Вихід — 3000—4000.

Квас Шипшиновий. Плоди шипшини миють, видаляють насіння, дрібно січуть, розтирають з цукром і заливають теплою водою, щоб плоди були нею покриті. Потім додають розтерті з цукром дріжджі, скибочку житнього хліба і ставлять в тепле місце. При перших ознаках бродіння рідину проціджують крізь марлю, розливають в пляшки, закупорюють і витримують протягом доби в теплому місці, потім переносять в холодне місце.

◎ Шипшина (плоди) — 1000,
цукор — 100, дріжджі — 30,
хліб житній — 50, вода — 2000.
Вихід — 2000.

Квас Броварський. Цукор, родзинки, сік і цедру з половини лимона заливають окропом, перемішують, додають пиво. Посуд накривають товстою тканиною і залишають на 3—4 год. В охолоджену суміш додають дріжджі і ставлять в тепле місце для бродіння. Коли квас забродить і зверху з'явиться піна, його проціджують крізь марлю або густе сито, розливають у пляшки, додають у кожну по 2—3 родзинки. Пляшки закупорюють. Після появи піни пляшки ставлять у холодне місце. Через добу квас можна споживати.

◎ Пиво — 700, вода — 600,
цукор — 300, родзинки — 100,
лимон — 1 шт., дріжджі — 12.
Вихід — 1300.

Квас Золотавий. Оброблену моркву подрібнюють на середній тертці і заливають теплою переваренoю водою (2 л), додають лимонну кислоту, прянощі, розтерті з цукром дріжджі та скибочку хліба. Масу перемішують і витримують у теплому місці 12 год. Потім проціджують, рідину розливають в пляшки і щільно закупорюють. Через добу квас готовий для споживання.

◎ Морква — 1000, цукор — 500,
кислота лимонна — 10,
гвоздика — 4—5 шт.,
кориця — 2,6, дріжджі — 30,
хліб житній — 10.
Вихід — 2000.

Морси

Морси — прохолодні напої, які готують з плодово-ягідних і овочевих соків, розведених переваренoю водою з додаванням цукру або з плодово-ягідних і овочевих відварів і соку з додаванням цукру.

Для приготування морсу слід використовувати тільки перeварену воду, оскільки морс покриється піною.

Подають морси охолодженими до температури 12—15 °С в склянках з соломинкою, оформляють часточкою або

скибочками цитрусових. За бажанням відвідувача окремо в розетці подають лід. Можна подати морс в глечику.

Морси використовують як компоненти для приготування коктейлів та інших напоїв.

Морс з сиропу. До сиропу додають холодну перевареї воду і добре перемішують.

> Сироп плодовий
> або ягідний — 200, вода — 800.
> Вихід — 1000.

Морс з соку. До соку додають холодну перевареу воду, перемішують.

> Сік плодовий або ягідний — 600,
> вода — 400.
> Вихід — 1000.

Морс журавлиновий, брусничний, чорносмородиновий, малиновий. Перебрані і промиті ягоди протирають на протиральній машині або розтирають дерев'яною кописткою. Потім з маси віджимають сік, який зберігають в холодильній шафі (в посуді, що не окисляється) до використання. Віджимки заливають гарячою водою, варять 15—20 хв при слабкому кипінні, потім настоюють 15—30 хв. Відвар проціджують, додають цукор і розмішують до повного розчинення, потім додають охолоджений сік.

> Журавлина — 125
> або брусниця — 150,
> або чорна смородина — 150,
> або малина — 170,
> цукор-пісок — 120, вода — 1000.
> Вихід — 1000.

Морс яблучний, апельсиновий, лимонний. Плоди миють. У яблук видаляють насіння, протирають і віджимають сік. Насінневі гнізда заливають гарячою водою і варять 10—15 хв при слабкому кипінні. Відвар настоюють 20—25 хв, проціджують, охолоджують, додають охолоджений сік.

З апельсинів (лимонів) віджимають сік. Цедру дрібно нарізують. Віджимки і цедру заливають гарячою водою і варять 25—30 хв. Відвар проціджують, додають цукор, розмішують, охолоджують і вводять охолоджений сік.

> Яблука — 125,
> або апельсини — 110,
> або лимони — 100,
> цукор-пісок — 120, вода — 1000.
> Вихід — 1000.

Морс журавлиновий (яблучний) з морквяним соком. В готовий журавлиновий (яблучний) морс додають морквяний сік, цукор, розмішують.

Приготування морквяного соку: моркву миють, обчищають, подрібнюють на дрібній тертці, сік віджимають крізь марлю.

> Морс журавлиновий
> (яблучний) — 800,
> сік морквяний — 200,
> цукор-пісок — 50.
> Вихід — 1000.

Морс журавлиновий, брусничний з медом. Готують так само, як морс журавлиновий (брусничний), тільки замість цукру додають мед.

> Журавлина або брусниця — 150,
> вода — 1000, мед — 100.
> Вихід — 1000.

Морс буряковий. Буряки миють, обчищають, подрібнюють на дрібній тертці, віджимають сік. Віджимки заливають гарячою водою і варять 15— 20 хв, в кінці варіння додають цукор, лимонний і буряковий сік. Морс доводять до кипіння, але не кип'ятять, проціджують. Подають охолодженим з харчовим льодом.

> Буряки — 200, вода — 1000,
> цукор-пісок — 100, лимон — 1 шт.
> Вихід — 1000.

Морс з чорної бузини. Ягоди чорної бузини перебирають, миють, заливають окропом на 5 хв, відкидають на друшляк, протирають, віджимають сік, до-

дають в нього цукор, воду, доводять до кипіння, охолоджують і витримують 1—2 дні.

◎ Сік чорної бузини — 500,
цукор-пісок — 100, вода — 500.
Вихід — 1000.

Морс з калини. Ягоди калини перебирають, миють, віджимають сік. Віджимки заливають водою, кип'ятять 5—10 хв, проціджують. Відвар змішують з соком, додають цукор, розмішують, охолоджують.

◎ Калина — 150, цукор-пісок — 120,
вода — 1000.
Вихід — 1000.

Морс з калини з медом. Мед розчиняють в теплій переваренній воді, додають сік калини, перемішують, охолоджують.

◎ Сік калини —100, мед — 100,
вода — 900.
Вихід — 1000.

Напої з плодів, ягід, овочів і соків

Ці напої містять багато вітамінів. Вони сприяють підвищенню працездатності, допомагають зберегти бадьорість, освіжають в літню спеку.

Подають напої у келихах або високих склянках. Напій з харчовим льодом сервірують соломинкою, а з подрібненими плодами, ягодами, овочами — чайною ложкою.

Напій Яблучно-лимонний. Яблука миють, обчищають від шкірочки, видаляють насіння, натирають на тертці і віджимають сік, який ставлять в холодильну шафу. Віджимки і шкірочки заливають водою, додають цедру лимона, варять протягом 3—5 хв, настоюють 10—15 хв, проціджують. У відвар всипають цукор, доводять до кипіння, охолоджують. Охолоджений яблучний сироп, яблучний і лимонний сік змішують і подають.

◎ Яблука — 300, лимон — 75,
цукор-пісок — 120, вода — 800.
Вихід — 1000.

Напій з яблук з медом. Яблука миють, обчищають від шкірочки, видаляють насіння, нарізують на часточки, заливають водою і варять до розм'якшення. Зварені яблука протирають, додають мед, перемішують, охолоджують.

◎ Яблука кислі — 100, мед — 30,
вода — 150.
Вихід — 180.

Напій Десертний з айви. Айву миють, обчищають шкірочку, видаляють насінневе гніздо, нарізують тонкими скибочками, кладуть в каструлю, заливають холодною водою, додають цукор і корицю, варять на слабкому вогні до розм'якшення. Зварену айву протирають крізь сито, змішують з відваром, охолоджують і подають.

◎ Айва — 500, цукор-пісок — 200,
вода — 1000, кориця — 3.
Вихід — 1200.

Напій Абрикосовий. Абрикоси миють, видаляють кісточки, заливають водою, додають цукор і варять до розм'якшення, потім протирають крізь сито. Одержаний сік охолоджують, змішують з лимонадом. Суміш збивають, подають.

◎ Абрикоси — 500,
цукор-пісок — 75, вода — 500,
лимонад — 250.
Вихід — 1000.

Напій з персиків з лимонним соком. Персики миють, обчищають шкірочку, видаляють кісточки, розминають до утворення однорідної маси, додають сік лимона, цукор, охолоджену газовану воду і перемішують. Перед подаванням кладуть харчовий лід.

◎ Персики — 2 шт., лимон — 1 шт.,
вода газована — 750,
цукор-пісок — 25,
лід харчовий — 4 кубики.
Вихід — 4 порції.

Напій Апельсин. З води і цукру варять сироп, охолоджують і змішують з апельсиновим соком, вижатим з половини апельсина. Другу половину апельсина нарізують на кружальця і кладуть в напій, додають натерту цедру. Перед подаванням в склянку кладуть кубик льоду.

Апельсини — 1 шт.,
цукор-пісок — 30, вода — 150,
лід харчовий — 1 кубик.
Вихід — 170.

Напій з хурми. Хурму миють, видаляють зерна, подрібнюють, віджимають сік і змішують з цукровим сиропом.

Хурма — 1000,
сироп цукровий — 500.
Вихід — 1000.

Напій Бадьорість. Цедру лимона дрібно нарізують, заливають гарячою водою, доводять до кипіння і настоюють 3—4 год. Настій проціджують, додають цукор, лимонний і яблучний сік, перемішують.

Лимони — 1 шт.,
цукор-пісок — 50,
сік яблучний — 250, вода — 800.
Вихід — 1000.

Напій Чорносмородиновий з медом. Смородину перетирають, видаляють плодоніжки, миють, протирають через сито, додають мед, перемішують. Перед подаванням в склянку кладуть харчовий лід, протерту смородину з медом і вливають газовану воду.

Смородина чорна — 200,
мед — 30, вода газована — 100,
лід харчовий — 1 кубик.
Вихід — 200.

Напій Вишневий. Вишні миють, видаляють плодоніжки і кісточки, протирають. Вишневе пюре, вишневий і лимонний соки, цукор добре збивають в міксері. Перед подаванням в склянку кладуть харчовий лід і наливають напій.

Вишні — 60, сік вишневий — 100,
сік лимонний — 10,
цукор-пісок — 20,
лід харчовий — 2 кубики.
Вихід — 150.

Напій Полуничний. Полуниці перебирають, видаляють плодоніжки, миють, протирають. Пюре розводять переварeною водою, додають цукор, перемішують і охолоджують.

Полуниці — 50, цукор-пісок — 25,
вода — 150.
Вихід — 200.

Напій Десертний з полуниць. Полуниці перебирають, видаляють плодоніжки, миють, розрізують навпіл і кладуть в склянку або келих, додають цукровий сироп, сік лимона і залишають на 30 хв. Потім вливають газовану воду і кладуть харчовий лід.

Полуниці — 75, сироп
цукровий — 20, лимон — 1/2 шт.,
вода газована — 100,
лід харчовий — 1 кубик.
Вихід — 200.

Напій Малиновий. З води і цукру варять сироп (протягом 2—3 хв) і охолоджують. Малину перебирають, видаляють плодоніжку, миють, дають стекти воді, розминають дерев'яною ложкою. Цукровий сироп і малинове пюре змішують і настоюють 2—3 год. Суміш проціджують і додають охолоджену газовану воду.

Малина свіжа — 350,
цукор-пісок — 100, вода — 250,
вода газована — 500.
Вихід — 1000.

Напій з малини і агрусу. Малину і агрус перебирають, видаляють плодоніжку, миють, протирають. Пюре заливають переварeною водою, додають мед, перемішують, проціджують через два шари марлі і охолоджують.

Малина — 25, агрус — 25,
мед — 30, вода — 150.
Вихід — 200.

Напій Виноградний. Цукровий сироп, виноградний і апельсиновий соки, а також сік з лимона змішують і залишають на 2—3 год. Перед подаванням в суміш вливають мінеральну воду, кладуть кілька ягід винограду.

◎ Сік виноградний,
апельсиновий — 40,
лимон — 1/5 шт.,
сироп цукровий — 50, вода
мінеральна — 100, виноград — 20.
В и х і д — 200.

Напій Освіжаючий. Цукор розчиняють у перевареній воді, додають виноградний сік, перемішують і охолоджують.

◎ Сік виноградний — 400,
цукор-пісок — 40, вода — 600.
В и х і д — 1000.

Напій з яблучного соку. В охолодженій перевареній воді розчиняють цукор, додають яблучний сік, лимонну кислоту і перемішують.

◎ Сік яблучний — 600,
цукор-пісок — 40, вода — 400,
кислота лимонна — 1.
В и х і д — 1000.

Напій Яблучний з медом і жовтком. Жовток яйця, мед, яблучний сік збивають в шейкері.

◎ Яйця (жовток) — 20, мед — 30,
сік яблучний — 120.
В и х і д — 170.

Напій Яблучно-вишневий. Яблучний і вишневий соки змішують, додають частину цукру і ставлять в холодильну шафу на 2—3 год. Лимон нарізують кружальцями, посипають цукром і кладуть в келих, наливають охолоджену суміш соків і газовану воду.

◎ Сік яблучний — 20,
сік вишневий — 20,
цукор-пісок — 25,
лимон — 1/4 шт.,
вода газована — 100.
В и х і д — 140.

Напій Цитрусовий. Лимонний, апельсиновий, малиновий сиропи змішують, додають сік грейпфрута і газовану воду.

◎ Сік грейпфрута — 50,
сироп лимонний, апельсиновий,
малиновий — по 20,
вода газована — 90.
В и х і д — 200.

Напій Лимонно-медовий. В гарячу воду кладуть мед і проварюють протягом 5 хв, потім додають лимонний сік або лимонну кислоту і добре охолоджують.

◎ Сік лимонний — 10
або лимонна кислота — 1,
мед натуральний — 20,
вода — 200.
В и х і д — 230.

Напій з вишневого сиропу. Вишневий сироп змішують з холодною переварено водою, додають лимонну кислоту, розмішують.

Так само можна приготувати напої з іншими плодовими і ягідними сиропами.

◎ Сироп вишневий — 250,
кислота лимонна — 1, вода — 750.
В и х і д — 1000.

Напій Бджілка. У переварену воду вливають вишневий сік, додають мед, цукор, доводять до кипіння, але не кип'ятять. Напій проціджують і охолоджують.

◎ Сік вишневий — 60, мед — 10,
цукор-пісок — 25, вода — 120.
В и х і д — 190.

Напій Гранатовий. З кизилового (вишневого, чорносмородинового) варення варять сироп, охолоджують, додають гранатовий сік і перемішують.

◎ Варення кизилове
або вишневе,
або з чорної смородини — 200,
сік гранатовий — 200, вода — 600.
В и х і д — 1000.

Напій Морквяний. Моркву миють, обчищають, подрібнюють на дрібній тертці, заливають холодною переваре-

ною водою і залишають на 1—2 год для настоювання. Потім настій проціджують через два шари марлі, рідину віджимають, додають мед і лимонний сік. Перед подаванням в склянку кладуть харчовий лід.

◎ Морква — 1000, лимон — 1 шт., вода — 500, мед — 50, лід харчовий — 1 кубик.
В и х і д — 1000.

Напій вітамінний Ранок. Яблука миють, нарізують, кладуть в окріп, доводять до кипіння і настоюють протягом 2 год. Потім проціджують. Моркву миють, обчищають, подрібнюють на дрібній тертці і віджимають сік. В охолоджений яблучний настій вливають морквяний сік, додають цукор і перемішують.

◎ Морква — 250, яблука — 500, вода — 1000, цукор-пісок — 50.
В и х і д — 1000.

Напій з моркви і яблук. Моркву і яблука миють, обчищають, подрібнюють на тертці з малими отворами, віджимають сік і додають цукор.

◎ Морква — 1200, яблука кислі — 1000, цукор-пісок — 50.
В и х і д — 1000.

Напій Морквяно-абрикосовий. Морквяний сік і абрикосовий сироп змішують, охолоджують і подають.

◎ Сік морквяний — 850, сироп абрикосовий — 150.
В и х і д — 1000.

Напій з моркви і смородинового соку. Моркву миють, обчищають, подрібнюють на дрібній тертці, заливають холодною перевареною водою і настоюють протягом 2 год. Настій проціджують крізь два шари марлі і змішують з смородиновим і лимонним (або з лимонною кислотою) соками, додають цукор і перемішують.

◎ Морква — 800, вода — 400, сік смородиновий — 200, лимон — 1 шт., цукор-пісок — 50.
В и х і д — 1000.

Напій Український букет. Сушені подрібнені м'яту, чебрець, звіробій заварюють окропом, залишають для настоювання на годину, проціджують, додають мед, фруктовий або ягідний сік, лимонну кислоту. Напій охолоджують і подають у фужерах з соломинкою.

◎ М'ята сушена — 10, чебрець — 10, звіробій — 10, вода — 600, маса настою — 525; мед — 25, сік фруктовий або ягідний — 500, лимонна кислота — 0,25.
В и х і д — 1000.

Напій Вітамінний. У киплячу воду кладуть цукор, вливають яблучний сік і відразу знімають з плити. Коли напій охолоне, додають лимонний сік і вишневий сироп.

◎ Сік яблучний — 100, цукор — 20, лимон — 2 шт., сироп вишневий — 5.
В и х і д — 200.

Напій з ревеню. Стебла ревеню, обчищені від волокон, дрібно нарізують, варять у закритому посуді 15—20 хв, дають настоятися і проціджують. Потім додають цукор, лимонну кислоту й охолоджують.

◎ Ревінь — 100, цукор — 120, вода — 1100, лимонна кислота — 1.
В и х і д — 1000.

Напій з плодів шипшини. Плоди шипшини промивають, заливають окропом, варять у закритому посуді при слабкому кипінні 5—10 хв і додають цукор. Потім залишають для настоювання на 22—24 год і проціджують.

◎ Плоди шипшини сушені — 100, цукор — 100, вода — 1000.
В и х і д — 1000.

§ 12. Гарячі напої

Чай

Чай. Напій чаю освіжає, вгамовує спрагу, знімає м'язову і нервову стомленість, поліпшує кровообіг і дихання, викликає почуття бадьорості.

До складу готового чаю входять різні сполуки, що роблять його ароматним і зумовлюють колір і тонізуючі властивості: дубильні речовини (або чайний танін), алкалоїд — кофеїн (0,3—4,2 %), білкові та пектинові речовини, ефірні олії, вітаміни Р, С, B_1, B_2, РР, пантотенова кислота, ферменти й органічні кислоти (лимонна, яблучна, щавелева).

У підприємства масового харчування надходять різні види чаю: байховий (чорний і зелений), пресований, плитковий.

Чорний байховий чай може бути кількох сортів: букет, екстра, вищий, І, II, III. Чай перших трьох сортів має особливо тонкий і ніжний аромат, приємний злегка терпкий смак і прозорий настій золотисто-янтарного кольору; І сорту — недостатньо тонкий і ніжний аромат, приємний з терпкістю смак, не досить яскравий настій; II сорту — слабкий аромат, недостатньо терпкий смак, прозорий колір; у III сорту — грубуватий смак і аромат, темнуватий слабкий настій.

Зелений байховий чай має своєрідний сильний аромат, гіркувато-терпкий смак і світло-зелений настій. За вмістом вітаміну С і тонізуючими властивостями зелений чай переважає чорний.

Пресований чай виробляють з пресованих висівок і кришок чорного байхового чаю, одержаних у процесі сортування. За міцністю настою, кольором, смаком і ароматом він нагадує байховий, оскільки їх виробляють з однієї й тієї самої сировини.

Плитковий чай виробляють з багатьох старих і великих листків, які спеціально обробляють, а потім спресовують у вигляді плиток масою 250 г. Він легко поглинає сторонні запахи, тому його не можна зберігати поряд з продуктами, що мають гострий запах.

В'язкий смак чаю залежить від дубильних речовин, що входять до його складу, а забарвлення настою — від способу обробки чаю при його виробництві і вмісту барвників.

Чай (заварка). Для заварювання чаю найкраще використовувати фарфорові чайники. Не рекомендується готувати заварку в металевих казанах, каструлях, чайниках, оскільки погіршується смак і змінюється колір чаю від взаємодії з металом.

Фарфоровий чайник обполіскують окропом, насипають чай, заливають окропом на третину об'єму чайника, закривають кришкою, накривають серветкою, дають настоятися 5—10 хв. Потім доливають чайник окропом. Краще використовувати воду, яку відстоювали не менш як одну добу. Для заварювання чаю бажано використовувати м'яку воду, оскільки в твердій гірше екстрагуються розчинні речовини, смак і аромат чаю погіршуються, знижується його тонізуюча дія. Не можна використовувати воду, яка перекипіла, оскільки вода, яка довго кипіла, втрачає кисень, а це негативно впливає на смак і аромат чаю; кип'ятити заварений чай або довго тримати його на плиті, оскільки він набуває неприємного запаху, а також додавати сухий чай у заварений. Строк реалізації завареного чаю — одна година.

На порцію чаю (200 мл) витрачають 50 мл заварки, що рівноцінно 2 г сухого чаю. Подають чай у чайних чашках, склянках з підсклянниками, піалах, парами чайників. Можна подавати чай сухим у спеціальній порціонній упаковці або у ситечку для заварювання в склянці. До чаю можна запропонувати

цукор, варення, мед, джем, повидло, лимон, цукерки, бублики, торти, тістечка, пиріжки, пряники, медяники. Окремо в молочнику подають пастеризоване холодне молоко або вершки.

У спеціалізованих підприємствах заварений чай подають у маленьких фарфорових чайниках, одночасно подають великий фарфоровий чайник з окропом або самовар і склянку, або чашку з блюдцем і чайною ложкою. В разі масового подавання цукор можна додавати в чай при його приготуванні.

Зелений чай прийнято пити без цукру з піал, а до нього подавати східні ласощі, родзинки, урюк. Його також можна подавати холодним (8—10 °С). Для цього заварений чай після настоювання проціджують, додають кип'ячену воду і охолоджують. Подають з скибочками лимона або апельсина і харчовим льодом.

Правильно заварений чай має золотисто-янтарний колір, приємний аромат, прозорий настій, ледь терпкий смак.

Своєрідного смаку й аромату надають чаю добавки з лікувальних трав, кмину, шипшини, цедри і соку цитрусових, фруктів.

Чай-заварка.

◎ Чай вищого і I сортів — 20,
вода — 1080.
Вихід — 1000.

Чайні напої

Їх готують з листків і цвіту різних рослин. У цих напоях немає кофеїну, тому вони не мають тонізуючих властивостей. Вони дають міцний настій, приємний запах і смак, що нагадує звичайний чай.

Чай по-сіверському. Чайник обполіскують окропом, кладуть суміш подрібнених сушених трав (липовий цвіт, м'ята, материнка, звіробій), заливають окропом і настоюють 35 хв. Цукор подають окремо.

◎ Липовий цвіт сушений — 1,
м'ята суха — 1,
материнка суха — 0,5,
звіробій сушений — 0,5,
цукор — 25, вода — 200.
Вихід — 200.

Чай з липи. Чайник обполіскують окропом, засипають липовий цвіт, заливають окропом приблизно на третину об'єму чайника, накривають кришкою, серветкою і настоюють 15—20 хв. Потім доливають чайник окропом.

◎ Липовий цвіт сушений — 6,
цукор — 15, вода — 210.
Вихід — 200.

Кава

Напої з натуральної кави мають тонкий, приємний аромат і смак. Каву цінують також за її тонізуючі властивості. Помірна кількість натуральної кави здоровій людині корисна. Чашку ароматної приємно-гіркуватої чорної кави подають після обіду або вечері. Кава з молоком або вершками добре доповнює сніданок.

Харчову цінність кави забезпечують вуглеводи, білки, мінеральні солі, вітаміни PP, B_1, B_2, B_6, B_{12}. Кофеїн зумовлює збуджуючу дію напою. У підприємства масового харчування надходить кава у зернах (сира або підсмажена), мелена, а також натуральна розчинна. Найкращою вважають каву мокко. Настої мокко екстрактивні й ароматні.

Сирі зерна натуральної кави неароматні, настій з них несмачний, тому їх підсмажують при температурі 180—200 °С до темно-коричневого кольору, безперервно помішуючи. При цьому накопичуються ароматичні ефірні масла, кава набуває специфічного смаку і запаху. Підсмажені зерна у міру потреби безпосередньо перед заварюванням розмелюють, використовуючи кавовий

млинок або розмелювальні машини з універсальним приводом.

Ступінь розмелювання кави впливає на якість напою: краще зберігає аромат кава великого помолу, ніж дрібномелена, напій буде прозорішим.

У підприємствах масового харчування каву готують у спеціальних кавоварках типу "Експрес", електрокавоварках, у кавниках і кавоварках з нержавіючої сталі з кришками, що щільно прилягають. Норма закладання на одну порцію кави 4—5 г меленої кави на 100 мл води.

Кава чорна. Мелену каву заливають окропом, доводять до кипіння і, припинивши нагрівання, настоюють 5—8 хв. Готовий напій проціджують крізь сито або тканину. Для приготування кави в електрокавоварках мелену каву насипають на сітку агрегата за 5—6 хв до закипання води. У процесі варіння з кави екстрагуються смакові й ароматичні речовини. Для поліпшення смаку напою каву залишають в апараті на 5—8 хв.

Подають каву в чашках для кави ємністю 75 або 100 мл. Окремо на розетці подають цукор, лимон, у молочнику — молоко або вершки.

◎ Кава натуральна — 40,
вода — 1100, або кава натуральна
розчинна — 10, вода — 1030.
Вихід — 1000.

Кава чорна з молоком або вершками. До готової чорної кави додають гаряче молоко або вершки, цукор і доводять до кипіння.

Подають каву з молоком у склянках з підсклянниками або чашці для кави з блюдцем.

◎ Кава чорна (заварена) — 100,
цукор — 15,
молоко або вершки — 25.
Вихід — 100/25/15.

Кава по-східному (по-турецькому з гущею). В однопорційну турочку місткістю 100 см³ всипають перемелену каву, наливають сиру холодну воду і доводять до кипіння. Подають з гущею.

Каву можна подавати з цукром і без нього (згідно з замовленням). Окремо подають холодну воду в склянці. Каву п'ють з кавових чашок невеликими ковтками і запивають водою.

◎ Кава натуральна — 10,
вода — 105, цукор — 15.
Вихід — 100.

Кава по-віденському. В готову чорну каву додають цукор, перемішують. Подають у чайних чашках. Зверху кладуть збиті з цукровою пудрою вершки.

◎ Кава натуральна — 6, вода — 114,
цукор — 15,
вершки (35 %-ї жирності) — 27,
цукрова пудра — 4,5,
маса збитих вершків — 30.
Вихід — 130.

Кава чорна з морозивом (глясе). До готової чорної кави додають цукор і охолоджують до температури 8—10 °С. Перед подаванням каву наливають у келих, фужер або конічну склянку, кладуть кульку морозива і відразу подають з соломинкою.

◎ Кава чорна (заварена) — 100,
цукор — 15, морозиво вершкове
(молочне або пломбір) — 50.
Вихід — 150.

Кава Сюрприз. В турочку кладуть каву натуральну, подрібнений шоколад і чверть норми цукрової пудри, заливають водою і заварюють каву.

Подають каву в чашечках для кави, зверху обережно вливають збиті з цукровою пудрою жовтки. Каву п'ють не розмішуючи.

◎ Кава натуральна — 9,
шоколад натуральний — 5,
яйця (жовтки) — 11,
цукрова пудра — 20, вода — 80.
Вихід — 100.

Кава по-варшавському. В проціджену чорну каву додають гаряче топлене

молоко і доводять до кипіння. Перед подаванням в каву кладуть гарячу молочну пінку, яку знімають при топленні молока.

◎ Кава натуральна — 8, вода — 120,
цукор — 25, молоко топлене — 25,
молоко для пінки — 85.
Вихід — 200/5.

Кава по-італійському. В киплячу воду всипають змелену каву, ретельно перемішують і відстоюють 5—6 хв, проціджують. В напій вливають гаряче молоко і доводять до кипіння. Відразу переливають в підігріту чашку і посипають тертим шоколадом.

◎ Кава натуральна — 6, вода — 55,
молоко — 55, шоколад — 2.
Вихід — 100.

Кава по-яванському. Цукор перемішують з какао, заливають теплим молоком і перемішують до однорідної маси, вливають зварену каву, доводять до кипіння, перемішують і знімають з вогню. Напій переливають у чашку, додають збиті вершки.

◎ Кава натуральна — 3, вода — 50,
какао-порошок — 3, молоко — 50,
цукор — 15,
вершки 10 %-ної жирності — 5.
Вихід — 100.

Кава по-бразильському. Цукор змішують з какао, додають частину кип'яченого молока і ретельно перемішують. Додають решту молока і збивають до утворення маслянистої пінистої маси. Не припиняючи збивати, швидко вливають проціджену каву. Подають в чашках, зверху випускають з кондитерського мішка злегка розм'якшене морозиво.

◎ Кава натуральна — 6, вода — 50,
молоко — 30, морозиво — 20, сіль,
цукор — 15, какао-порошок — 3.
Вихід — 100.

Кава з коньяком і лікером (охолоджена). У келих кладуть 3—4 кубики харчового льоду, додають коньяк, лікер Південний, охолоджену в холодильній шафі чорну міцну солодку каву. Подають з соломинкою.

◎ Лід харчовий — 3—4 кубики,
коньяк — 10,
лікер Південний — 15, кава — 100.
Вихід — 125.

Кава з морозивом і збитими вершками. У готову проціджену чорну каву додають цукор. Напій охолоджують. Перед подаванням у склянку кладуть кульку вершкового або кавового морозива, наливають каву, зверху кладуть збиті з цукровою пудрою вершки.

◎ Кава чорна — 100, цукор — 15,
морозиво — 50,
вершки (30 %-ї жирності) — 25,
цукрова пудра — 5,
маса збитих вершків — 30.
Вихід — 100/50/30.

Какао і шоколад

Какао і шоколад — продукти переробки насіння тропічного дерева какао. Шоколад у порошку виробляють з цукром. Ці продукти мають високу поживну цінність завдяки вмісту в них великої кількості жиру. В какао-порошку міститься жиру не менше 18, а в шоколаді-порошку — не менше 12 %. Цінність какао й шоколаду, крім високої поживності, полягає в тому, що вони містять речовини, які збуджують нервову систему й стимулюють серцеву діяльність.

Гаряче какао — смачний, ситний і поживний напій. Його подають на сніданок з печивом, тістечками, після обіду — як десерт.

Какао з молоком. Какао-порошок змішують з цукром, додають невелику кількість окропу і розтирають до однорідної маси, потім, безперервно помішуючи, вливають гаряче молоко, окріп, що залишився, і доводять до кипіння.

Подають у склянках з підсклянниками або у чайних чашках з блюдцями.

◎ Какао-порошок — 25,
молоко — 650, вода — 400,
цукор — 125.
Вихід — 1000.

Какао з морозивом. Приготовлене какао з молоком охолоджують до 8—10 °С, наливають в келих, фужер або конічну склянку, зверху кладуть кульку морозива.

◎ Какао з молоком — 150,
морозиво вершкове або молочне,
або пломбір — 50.
Вихід — 200.

Какао з яєчним жовтком. Половину норми какао-порошку змішують з частиною цукру, заливають невеликою кількістю гарячого молока і ретельно розтирають, щоб не лишилось грудочок. Потім доливають решту молока, не припиняючи помішування. Жовток яйця розтирають з рештою цукру і поступово розводять приготовленим напоєм. Суміш нагрівають, не доводячи до кипіння, злегка збивають вінчиком, переливають в чайні чашки і подають.

◎ Какао-порошок — 5, молоко — 164,
яйця (жовток) — 16, цукор — 30.
Вихід — 200.

Шоколад — дуже поживний напій, для приготування якого використовують шоколад у порошку або плитках, які попередньо подрібнюють. Шоколадний порошок змішують з цукром, розводять невеликою кількістю води і розтирають до однорідної маси. Молоко доводять до кипіння і, безперервно помішуючи, вливають розведений шоколад, доводять до кипіння.

Подають у чашках з блюдцем або в склянках з підсклянниками.

◎ Шоколад — 10, цукор — 24,
молоко — 130, вода — 80.
Вихід — 200.

Шоколад із збитими вершками. Приготовлений шоколад охолоджують, додають дрібно колотий харчовий лід, зверху кладуть збиті вершки.

◎ Шоколад — 200,
вершки (35 %-ної жирності) — 45,
цукрова пудра — 7,5,
маса збитих вершків — 50;
лід харчовий — 20.
Вихід — 200/50/20.

Напій з шоколаду і кави. Шоколад натирають на тертці і розтоплюють в гарячій воді, потім додають тоненькою цівкою гаряче підсолоджене молоко, безперервно помішуючи. Суміш ретельно збивають в міксері і вливають проціджену чорну натуральну каву. Напій можна подавати гарячим і холодним.

◎ Шоколад — 40, вода — 40,
молоко — 160, цукор-пісок — 40,
кава чорна натуральна — 20.
Вихід — 300.

Правила та способи подавання гарячих напоїв. Чай подають в чайних чашках, які ставлять на чайні блюдця, покриті вирізаною паперовою серветкою. Чай наливають в чашки так, щоб від поверхні чаю до краю чашки була віддаль 0,5—1,0 см. На блюдце біля чашки офіціант кладе чайну ложку так, щоб ручки чашки і ложки були повернуті в протилежні боки. Офіціант бере правою рукою блюдце, на якому розміщені чайна чашка і чайна ложка, підходить до відвідувача справа і ставить її перед ним. При цьому ручка чашки повинна бути повернута вліво від відвідувача, а ручка ложки — вправо.

До чаю окремо подають цукор в цукорниці і щипці для перекладання його, молоко або вершки в молочнику або вершківнику, які ставлять на пиріжкову тарілку ручкою вправо, лимон в скляному (кришталевому) лотку або розетці і дворіжкову виделку для перекладання його, яку кладуть зверху на лимон ручкою вправо. Посуд із зазначеними продуктами офіціант ставить правою рукою справа від відвідувача.

Варення, джем або мед до чаю подають у вазочках або креманках (на підставних тарілках разом з десертною ложкою для перекладання) лівою рукою і ставлять зліва від відвідувача.

Якщо до чаю подають пиріг, торт, тістечка, то їх ставлять перед відвідувачем на пиріжковій тарілці зліва від чашки з блюдцем (борти тарілки і блюдця повинні бути на одному рівні). Стіл досервіровують десертним ножем і виделкою.

Чай можна подати в двох чайниках (чай парами): в малому чайнику — заварка, у великому — окріп. Чайники поміщають на невеликий піднос і ставлять на стіл справа від замовника. "Чай парами" офіціант може розлити в чашки на підсобному столі, а потім подати відвідувачу на блюдцях разом з чайною ложкою справа, правою рукою.

При обслуговуванні великих груп гостей чай подають в одному великому чайнику або в самоварі.

Зелений чай готують і подають в одному чайнику місткістю 800 $см^3$, стіл сервірують піалами. До зеленого чаю подають родзинки, урюк, кишмиш та інші східні солодощі.

При обслуговуванні чайного стола для групи гостей офіціант сервірує стіл десертними тарілками і десертними приборами (ніж і виделка). На стіл ставить вази і блюда з кондитерськими виробами, цукор, лимон та прибори для їх перекладання (лопатки, виделка для лимона, щипці та ін.). Поряд з основним столом ставлять невеликий приставний стіл.

Каву чорну офіціант приносить у зал розлитою у кавові чашки з блюдцями. Поставивши піднос із кавою на підсобний стіл, він розкладає на блюдця кавові ложки. Потім, узявши блюдце з чашкою правою рукою, підходить до споживача з правого боку і ставить так, щоб ручка чашки була повернута вліво, а ручка кавової ложки, яка розміщена на блюдці, вправо.

Каву чорну можна подавати і в кавниках. Для цього стіл сервірують кавовими чашками з блюдцями і ложками. Офіціант стеле праворуч від споживача серветку, складену учетверо, або ставить пиріжкову тарілку, потім бере за ручку кавник з кавою правою рукою, підходить до споживача з правого боку і, одержавши його дозвіл, обережно наливає йому 3/4 чашки кави. Кавник із залишками кави офіціант ставить на підстелену на столі серветку (згорнуту учетверо) або тарілку ручкою вправо від споживача, накриває його другою серветкою, згорнутою учетверо.

Окремо до кави у розетці або цукорниці із щипчиками подають грудковий цукор (ставлять праворуч), гаряче молоко у молочнику, вершки у сметаннику або цитрину у лоточку з виделкою.

Каву по-східному готують в турочці з цукром і подають разом з гущею, без проціджування. На підсобному столі офіціант, узявши правою рукою ручку турочки через ручник, а лівою чайну ложку, підрізає ложкою пінку, обережно бере на ложку і трохи піднімає над турочкою. Правою рукою переливає каву в кавову чашку, після чого зверху обережно кладе пінку із чайної ложки, не розмішуючи. У бульбашках пінки містяться летючі компоненти кави,від яких залежать смакові і ароматичні якості напою.

Чашку з кавою офіціант бере за блюдечко правою рукою та, підходячи з правого боку, ставить її перед споживачем. Потім праворуч від споживача ставить на пиріжковій тарілці скляний (кришталевий) стакан з охолодженою водою.

Якщо кава приготована в двохпорційній турочці, офіціант спочатку рівномірно розкладує у чашки пінку, а потім обережно розливає каву, щоб пінка піднялась.

За бажанням споживача турочку з кавою можна поставити на стіл. Для цього офіціант бере турочку у праву руку і ставить праворуч від споживача так, щоб ручка турочки була повернута вправо. Збоку під ручкою турочки офіціант кладе на тарілочку паперову серветку, складену учетверо (для переливання).

У багатьох зарубіжних ресторанах та кафе каву по-східному подають по типу кава-комплект. Комплект складається із невеликого підноса чорного кольору, з одного боку якого ставлять чашку з блюдцем та ложкою для кави, а з другого — на пиріжковій тарілці — турочку та чайну ложку. Ліворуч від чашки ставлять розетку з мілко наколотим цукром, праворуч склянку з охолодженою водою. Для використання цукру кладуть щипці.

Офіціант підходить до гостя з правого боку і правою рукою ставить піднос з кавою перед гостем так, щоб кавова чашка на блюдці і склянка з охолодженою водою були безпосередньо перед гостем. Кавова чашка повернута ручкою вліво, а кавова ложка ручкою вправо.

Каву з молоком відпускають у чайних чашках або кавниках. Офіціант, тримаючи блюдце і чашку з кавою правою рукою, підходить до споживача з правого боку і ставить її перед ним. Кавник з кавою ставлять на складену вчетверо серветку перед відвідувачем ручкою вправо.

Каву по-віденському готують солодкою. Перед подаванням у чайну чашку кладуть збиті вершки з цукровою пудрою. Подають каву по-віденському так само, як і каву з молоком.

Каву по-варшавському готують на пряженому молоці з додаванням цукру, при відпусканні у чашку поверх кави кладуть молочну пінку. Подають так само, як і каву з молоком.

Каву-глясе відпускають солодкою і охолодженою до 8 – 10 °С, з кулькою морозива в конічному стакані з потовщеним дном.

Офіціант при подаванні ставить конічний стакан з глясе на пиріжкову тарілку з паперовою серветкою. На тарілку кладе десертну ложку для морозива ручкою вправо і дві соломинки для кави. Правою рукою бере тарілку, підходить до споживача справа і ставить перед ним каву-глясе.

Какао відпускають з молоком або вершками, яєчним жовтком, морозивом. Подають таким самим способом, як і каву з молоком.

Шоколад — готовий гарячий напій — розливають у чайну чашку, ставлять на блюдце з чайною ложкою і подають з правої сторони, ставлячи чашку перед споживачем ручкою вправо.

Шоколад із збитими з цукровою пудрою вершками подають у конічних стаканах або чашках охолодженим.

До *шоколаду з молоком* гаряче молоко рекомендують подавати окремо у молочнику.

Розділ

XVI

СТРАВИ, ЗАКУСКИ, НАПОЇ, СОУСИ З ХАРЧОВИМИ РЕЧОВИНАМИ, ЯКІ ВИВОДЯТЬ РАДІОНУКЛІДИ І ПІДВИЩУЮТЬ ЗАХИСНІ ФУНКЦІЇ ОРГАНІЗМУ

§ 1. Характеристика харчових речовин, які виводять радіонукліди і підвищують захисні функції організму

До харчових речовин, які виводять радіонукліди та підвищують захисні функції організму, відносять: пектин, альгінат натрію харчовий, пшеничні висівки, квітковий пилок, яблучний порошок.

Пектин одержують з різних рослинних продуктів: яблук, ягід, буряків та ін. Пектин має вигляд порошку від білого до сіро-коричневого кольору з слабко вираженим запахом та смаком плодів і овочів, з яких його виробляють. У суміші з цукром добре розчиняється у воді, при кип'ятінні та наступному охолодженні утворює драглисту масу.

Перед використанням пектин попередньо змішують з цукровим піском (оптимальне співвідношення 1 : 5) і цю суміш додають у напої, солодкі страви та різні вироби. Крім здатності утворювати драглі, пектин має цінні лікувальні та біологічні властивості. Він є добрим засобом при лікуванні захворювань шлунково-кишкового тракту, виразки шлунку, пригнічує гнильні процеси в кишках. Більш ефективний щодо цього пектин фруктів.

Пектинові речовини мають цінні біологічні властивості, регулюють вміст холестерину, сприятливо діють на внутрішньоклітинні реакції дихання та обміну речовин, підвищують стійкість організму проти алергічних факторів. Пектинові речовини стимулюють загоювання ран, прискорюють лікування опіків, виводять радіонукліди.

Альгінат натрію харчовий. Альгінати — полісахариди, які одержують виділенням альгінової кислоти у вигляді натрієвої солі (альгінату натрію), лужною екстракцією бурих морських водоростей (ламінарія).

Альгінат натрію — світло-коричневі пластинки з жовтим відтінком, які у воді (оптимальне співвідношення 1 : 10) бубнявіють і набувають драглистої консистенції. Смаку і запаху альгінат натрію не має. Він не змінює своїх властивостей при тривалому кип'ятінні. У виробництві продуктів харчування застосовується як стабілізатор-емульгатор та речовина, що утворює драглі.

При виготовленні солодких страв, напоїв та перших страв альгінат натрію заливають холодною кип'яченою водою або молоком (1 : 10), витримують протягом однієї години та доводять до кипіння. Готовий розчин проціджують і використовують згідно з технологією виробництва продукції. До борошняних

і кондитерських виробів харчовий альгінат натрію додають сухим.

Харчовий альгінат натрію використовують у харчуванні при тривалому надходженні до організму радіоактивного стронцію.

Пшеничні висівки одержують при подрібненні зерна та сортуванні його часток за розміром і масою. У сухому стані пшеничні висівки — це подрібнені частки розміром до 2 мм, від білого до сірого кольору. Запах та смак відповідають свіжерозмеленому зерну.

Пшеничні висівки є джерелом ряду біологічно активних речовин та харчових волокон і містять у середньому 15,1 % білків, 3,8 % жирів, 53,6 % вуглеводів, 8,2 % клітковини. Їх додають до різних страв (перших, киселів, желе, котлет, тюфтельок, голубців та ін.). Із пшеничних висівок можна готувати кондитерські вироби або замінювати ними 30—50 % пшеничного борошна при випіканні булочок, печива. Пшеничні висівки рекомендується використовувати при виробництві страв з сиру, гарбуза, запіканок і бабок.

Перед використанням пшеничні висівки просіюють і підсушують у жаровій шафі при температурі 90 °С протягом 15 хв.

Квітковий пилок (бджолиний обніж) виробляють у вигляді різних гранул розміром (1—3 мм) та забарвленням (від жовто-зеленого до світло-коричневого), трохи солодкуватих з ароматом і присмаком квітів та меду, без стороннього смаку та запаху, які добре розчиняються у воді.

Яблучний порошок виготовляють у вигляді порошкоподібної однорідної маси від світло-кремового до кремового кольору. Смак і запах його властивий вихідній сировині, без ознак прогірклості та підгорілості.

Проведені в Українському центрі радіаційної медицини медико-біологічні дослідження впливу раціонів харчування, які включають страви та кулінарні вироби з використанням пектину, альгінату натрію, пшеничних висівок, квіткового пилку та яблучного порошку, свідчать, що вони в 2—3 рази прискорюють виведення радіонуклідів, підвищують захисні функції організму людини.

§ 2. Приготування і подавання закусок, страв, напоїв, соусів з харчовими речовинами, які виводять радіонукліди і підвищують захисні функції організму

Закуска Вітамінна з альгінатом натрію. Оброблені цілі баклажани та кабачки без шкірочки, нарізані кружальцями, запікають окремо у жаровій шафі, охолоджують. Баклажани обчищають. Овочі дрібно нарізують. Пасеровані ріпчасту цибулю, моркву з томатним пюре з'єднують з підготовленим альгінатом натрію, нашаткованою білоголовою капустою і тушкують до готовності капусти, потім додають кабачки та баклажани і тушкують 15 хв. Заправляють оцтом, перцем, сіллю. Охолоджують і відпускають по 75—100 г на порцію.

◎ Баклажани — 397, кабачки — 446,
морква — 160,
капуста білоголова свіжа — 230,
томатне пюре — 100, олія — 50,
цибуля ріпчаста — 110,
оцет 3 %-ний — 30,
альгінат натрію — 5,
вода кип'ячена
для замочування альгінату — 100.
В и х і д — 1000.

Закуска з кабачків з пшеничними висівками. Обчищені від шкірочки кабачки нарізують кружальцями, запікають у жаровій шафі, потім подрібнюють. Нашатковану білоголову капусту тушкують до напівготовності, додають пасеровану з томатним пюре ріпчасту

цибулю, нарізану соломкою, просіяні та підсушені пшеничні висівки і тушкують до готовності капусти.

У кінці тушкування додають кабачки, заправляють оцтом, сіллю, перцем. Відпускають по 75 — 100 г на порцію.

◎ Кабачки — 1074,
капуста білоголова свіжа — 220,
цибуля ріпчаста — 110,
томатне пюре — 100, олія — 50,
оцет 3 %-ний — 30,
пшеничні висівки — 30.
Вихід — 1000.

Бурякова закуска з альгінатом натрію. Варений буряк обчищають, нарізують соломкою або кубиками, прогрівають з вершковим маслом, додають альгінат натрію і тушкують до готовності. Відпускають у холодному вигляді масою 75—100 г. При відпусканні тушкований буряк можна посипати зеленню.

◎ Буряк варений обчищений — 986,
масло вершкове — 23,
альгінат натрію — 5,
вода кип'ячена для замочування альгінату натрію — 50.
Вихід — 1000.

Яблучно-бурякова закуска з альгінатом натрію. Варений обчищений буряк та яблука без шкірочки і серцевини нарізують скибочками, заправляють маслом вершковим, цукром, сметаною, змішаною з альгінатом натрію, і тушкують до готовності 10 хв. Охолоджують. Перед відпусканням страву посипають подрібненою зеленню.

◎ Буряк варений обчищений — 700,
яблука — 200, масло вершкове — 40,
цукор — 20, сметана — 120,
альгінат натрію — 5,
вода кип'ячена для замочування альгінату натрію — 50.
Вихід — 1000.

Ікра Апетитна. Обчищені від шкірочки кабачки, нарізані кружальцями, запікають у жаровій шафі, подрібнюють. Нашатковану білоголову капусту тушкують до напівготовності з додаванням води (20 % до маси капусти), додають пасеровану ріпчасту цибулю з томатом, альгінат натрію і тушкують до готовності. У кінці тушкування додають кабачки, заправляють оцтом, сіллю, перцем. Відпускають по 75—100 г на порцію.

◎ Кабачки без шкірочки печені — 698,
капуста білоголова свіжа — 220,
цибуля ріпчаста — 110,
томатне пюре — 100, олія — 50,
оцет 3 %-ний — 30,
альгінат натрію — 5,
вода кип'ячена для замочування альгінату — 100.
Вихід — 1000.

Ікра з баклажанів Новинка. Промиті баклажани з видаленою плодоніжкою запікають у жаровій шафі до готовності, охолоджують, знімають шкірку, м'якуш подрібнюють. Нашатковану ріпчасту цибулю пасерують 10—15 хв, з'єднують з подрібненими баклажанами, альгінатом натрію і тушкують до загусання, заправляють товченим часником, оцтом, сіллю, перцем. Можна готувати без часнику. Відпускають по 75—100 г на порцію.

◎ Баклажани печені обчищені — 1050,
цибуля ріпчаста — 110, олія — 150,
томатне пюре — 100,
оцет 3 %-ний — 30, часник — 6,
альгінат натрію — 5,
вода кип'ячена для замочування альгінату — 100.
Вихід — 1000.

Морквяно-висівкові котлети Фантазія. Почищену моркву ріжуть тонкою соломкою або подрібнюють на овочерізці, припускають з додаванням молока або масла.

В кінці припускання всипають тонкою цівочкою підготовлені висівки, альгінат натрію, ретельно розмішують і варять до готовності. Утворену масу охолоджують до 40—50 °С, додають сіль, роз-

мішують, порціонують, формують котлети по 2 шт. на порцію, панірують у борошні та смажать з обох боків. Подають з сметаною.

◎ Морква — 160,
масло вершкове — 5,
молоко — 35,
висівки пшеничні — 15,
альгінат натрію — 3,
борошно пшеничне — 12,
маса напівфабрикату — 180,
олія для смаження — 10,
маса смажених котлет — 150;
сметана — 20.
В и х і д — 170.

Котлети Здоров'я. Зварений у шкірці буряк чистять, протирають або пропускають крізь овочерізку та прогрівають з вершковим маслом. При помішуванні всипають цівочкою просіяні та підсушені пшеничні висівки та сухий альгінат натрію і прогрівають 5—7 хв. Утворену масу охолоджують до 40—50 °С, додають сіль, яйця, перемішують, порціонують, формують котлети по 2 шт. на порцію, панірують у борошні, смажать з обох боків, доводять до готовності у жаровій шафі. Подають з сметаною.

◎ Буряк варений обчищений — 170,
масло вершкове — 5,
альгінат натрію — 2,
висівки пшеничні — 16,
яйця — 19,5,
борошно пшеничне I сорту — 12,
маса напівфабрикату — 190;
олія для смаження — 10,
маса смажених котлет — 165;
сметана — 20.
В и х і д — 185.

Котлети капустяні з яблуками та пшеничними висівками. Капусту шаткують соломкою і припускають з молоком і маслом вершковим до напівготовності. Потім всипають тонкою цівочкою просіяні підсушені пшеничні висівки, ретельно перемішують, припускають ще 10—15 хв. Яблука без серцевини нарізують соломкою, припускають з додаванням невеликої кількості води, з'єднують із готовою капустяною масою, перемішують, охолоджують до 40—50 °С, додають до неї сирі яйця та сіль, ретельно перемішують, порціонують, формують котлети по 2 шт. на порцію, панірують у борошні, смажать з обох боків. Відпускають з розтопленим вершковим маслом або сметаною.

◎ Капуста свіжа білоголова — 130,
молоко — 15, вода — 15,
масло вершкове — 5,
висівки пшеничні — 15, яйця — 8,
яблука свіжі — 38,
борошно пшеничне — 12,
маса напівфабрикату — 180;
олія для смаження — 10,
маса смажених котлет — 150;
сметана — 25
або масло вершкове — 10.
В и х і д — 175/160.

Деруни. Сиру почищену картоплю та цибулю труть на тертці, додають сіль, яйця, просіяні та підсушені пшеничні висівки або сухий альгінат натрію, ретельно перемішують. Картопляну масу із пшеничними висівками використовують негайно, а з альгінатом натрію залишають на 60 хв для його набухання. Деруни смажать на олії. Подають з маслом вершковим або сметаною по 3—5 шт. на порцію.

◎ Картопля — 300,
висівки пшеничні — 10
або альгінат натрію — 5, цибуля
ріпчаста — 20, яйця — 19,5,
маса напівфабрикату — 330, олія
для смаження — 10,
маса готової страви — 285,
масло вершкове — 10
або сметана — 40.
В и х і д — 295/325.

Оладки селянські. Кабачки обчищають від шкірки, подрібнюють, додають просіяне борошно, просіяні і підсушені пшеничні висівки, яйця, сіль і розмішу-

ють до утворення однорідної маси. На розпечену з жиром чавунну сковороду ложкою викладають тісто і смажать оладки з обох боків. Подають по 2—4 шт. на порцію з сметаною.

◎ Кабачки — 195, борошно
пшеничне вищого сорту — 45,
висівки пшеничні — 25,
яйця — 39, олія — 15,
маса смажених оладок — 280,
сметана — 30.
В и х і д — 310.

Оладки гарбузові з альгінатом натрію. Гарбуз обчищають від шкірки, видаляють насіння, подрібнюють, додають просіяне борошно, цукор, яйця, сіль, підготовлений альгінат натрію, ретельно перемішують до утворення однорідної маси. На розпечену з жиром чавунну сковороду ложкою викладають тісто і смажать з обох боків. Подають по 2—4 шт. на порцію з сметаною.

◎ Гарбуз — 195, борошно
пшеничне вищого сорту — 50,
молоко — 30, яйця — 19,5,
цукор — 15, альгінат натрію — 15,
олія — 15, маса смажених
оладок — 250; сметана — 30.
В и х і д — 280.

Ватрушки картопляні із сиром та альгінатом натрію. У зварену протерту картоплю, охолоджену до 40—50 °С, додають сухий альгінат натрію, яйця та борошно пшеничне, перемішують та залишають на 15 хв для набухання. Після цього масу формують у вигляді кружалець по 2 шт. на порцію, роблять у них заглиблення та заповнюють їх начинкою з сиру. Сформовані ватрушки змащують яйцем та випікають при температурі 180 °С протягом 30 хв.
Для приготування начинки сир пропускають крізь м'ясорубку або протирають через протиральну машину, додають яйця, сіль, цукор, сметану і все ретельно перемішують.

◎ Картопля — 175, яйця — 10,
альгінат натрію — 3,
борошно пшеничне — 5,
маса картопляної суміші — 170.
Для фаршу: яйця — 10, сир — 38,
цукор — 3, сметана — 10.
Маса фаршу — 60;
маса напівфабрикату — 230;
олія для змащення листів — 3.
В и х і д — 200.

Запіканка вітамінізована. Обчищену моркву нарізають соломкою або подрібнюють на овочерізці, додають вершкове масло, воду і припускають. Перед закінченням припускання всипають тонкою цівкою просіяні та підсушені пшеничні висівки, ретельно розмішують та прогрівають до готовності. Утворену масу змішують із цукром. Суміш викладають на лист, посипаний сухарями, поверхню вирівнюють, змащують сметаною, наносять візерунок та запікають. При відпусканні поливають сметаною або маслом вершковим.

◎ Морква — 217, олія — 10,
висівки пшеничні — 20, вода — 35,
сметана — 5,
маса готової запіканки — 200,
сметана — 20
або масло вершкове — 5.
В и х і д — 220/205.

Запіканка із моркви Ласунка. Обчищену моркву нарізають соломкою або подрібнюють на овочерізці, припускають з додаванням води і вершкового масла. В кінці припускання всипають сухий альгінат натрію, ретельно розмішують, проварюють до готовності. Утворену масу перемішують з цукром, викладають на лист, посипаний сухарями, поверхню вирівнюють, змащують сметаною, наносять візерунок та запікають. При відпусканні поливають сметаною або маслом вершковим.

◎ Морква — 271,
масло вершкове — 10, вода — 35,
маса припущеної моркви — 200;
альгінат натрію — 2, яйця — 19,5,

цукор — 6, сухарі — 5,
сметана — 5,
маса напівфабрикату — 240;
маса готової запіканки — 210;
сметана — 20,
або масло вершкове — 5.
В и х і д — 230/215.

Каша гарбузово-манна з альгінатом натрію. Почищений гарбуз пропускають крізь овочерізку або нарізають кубиками, припускають до напівготовності з додаванням води та масла вершкового, потім всипають тонкою цівкою манну крупу, додають альгінат натрію, цукор, сіль та варять до готовності. При відпусканні на кашу кладуть шматочок масла вершкового.

Гарбуз — 235, масло вершкове — 5,
крупа манна — 30, цукор — 10,
альгінат натрію — 2,
молоко для замочування
альгінату натрію — 50,
вода для припускання гарбуза — 60,
маса готової каші — 310;
масло вершкове — 5.
В и х і д — 315.

Кисіль Літо. Журавлину або брусницю, або чорницю, або смородину, або вишню перебирають, видаляють плодоніжки та миють, у вишні виймають кісточки. Плоди та ягоди протирають. Сік віджимають, пастеризують 15—20 хв при температурі 50—60 °С та охолоджують. Вичавки заливають гарячою водою (на 1 частину вичавок 5—6 г води), проварюють при слабкому кипінні 10—15 хв і проціджують. До відвару (частину його охолоджують та використовують для розведення крохмалю у співвідношенні 5 : 1) додають цукор, змішаний з пектином, доводять до кипіння і при перемішуванні цівочкою вливають підготовлений крохмаль, знову доводять до кипіння, додають віджатий сік та охолоджують.

Аличу, або сливу, або мірабель (без кісточок), або агрус заливають гарячою кип'яченою водою та варять протягом 7—10 хв, відвар зливають (частину його охолоджують та використовують для розведення крохмалю, у співвідношенні 5 : 1), ягоди або плоди протирають. У відвар додають цукор, змішаний з пектином, пюре, доводять до кипіння, додають підготовлений крохмаль і знову доводять до кипіння. Готовий кисіль охолоджують, порціонують і відпускають у склянках по 200 г.

Смородина чорна, або агрус,
або смородина червона — 120,
журавлина свіжа — 120,
або брусниця — 120,
вода для журавлини, брусниці,
смородини, агрусу — 910,
або чорниці, вишні, аличі,
мірабелі, сливи — 160,
вода (для чорниці
або кісточкових) — 865,
цукор — 120, крохмаль
картопляний — 20, пектин — 10.
В и х і д — 1000.

Кисіль Цитрусовий. Помаранчі або мандарини миють, обчищають від шкірки, виймають насіння, протирають, віджимають сік. Шкірку обчищають від білого волокна, нарізають скибочками. Із цедри та м'якоті, що залишилась після віджимання плодів, готують відвар. До відвару (частину охолоджують і використовують для розведення крохмалю у співвідношенні 5 : 1) додають цукор, змішаний з пектином, доводять до кипіння і, перемішуючи, цівочкою вливають підготовлений крохмаль, знову доводять до кипіння і додають віджатий сік. Готовий кисіль охолоджують і порціонують.

Помаранчі — 250,
або мандарини — 250,
цукор — 120, крохмаль — 20,
пектин — 10, вода — 800.
В и х і д — 1000.

Кисіль Новинка. Із перебраної та помитої журавлини віджимають сік, із вичавок готують відвар та проціджують;

частину відвару — близько 100 г — охолоджують та використовують для розведення крохмалю. Яблука миють, видаляють серцевину, нарізають, заливають гарячою водою, варять до готовності, протирають. Утворене пюре з'єднують з відваром із вичавок, доводять до кипіння, поступово додають цукор, змішаний із пектином, після цього — розведений крохмаль, доводять до кипіння, добавляють віджатий сік журавлини та охолоджують. Готовий кисіль порціонують.

Яблука свіжі — 200,
журавлина — 90, цукор — 120,
крохмаль картопляний — 20,
вода — 900, пектин — 10.
Вихід — 1000.

Кисіль Дитячий. Сік (50 % від норми, вказаної у рецептурі) розводять кип'яченою водою, додають цукор, змішаний із пектином, і доводять до кипіння. До сиропу додають підготовлений крохмаль, розведений холодною водою у співвідношенні 1 : 5, вводять решту соку і знову доводять до кипіння.

Готовий кисіль охолоджують і порціонують.

Сік плодовий, ягідний,
натуральний — 300, цукор — 120,
крохмаль картопляний — 20,
пектин — 10, вода — 720.
Вихід — 1000.

Кисіль Ласунка. Повидло або джем, або варення розводять гарячою кип'яченою водою та нагрівають до кипіння, потім проціджують (одночасно з цим протирають плоди або ягоди) при використанні варення. Частину відвару охолоджують та використовують для розведення крохмалю у співвідношенні 5 : 1. До залишеного відвару додають цукор, змішаний з пектином, доводять до кипіння, вводять розведений крохмаль, знову доводять до кипіння.

Готовий кисіль охолоджують і порціонують.

Повидло або джем,
або варення — 120, цукор — 40,
крохмаль картопляний — 20,
пектин — 10, вода — 960.
Вихід — 1000.

Желе Ароматне. До сиропу консервованого компоту додають воду, цукор, змішаний з пектином, з'єднують із набухлим, розчиненим желатином, доводять до кипіння та проціджують.

Желатин перед використанням заливають восьмикратною кількістю охолодженої кип'яченої води і залишають для набухання на 1—1,5 год, при цьому він збільшується в об'ємі та масі у 8 разів. Потім набухлий желатин підігрівають до повного розчинення, безперервно перемішуючи.

Персики, нарізані тонкими скибочками, та вишню кладуть у формочки, заливають желе та охолоджують.

Перед відпусканням формочки із желе на 2/5 об'єму занурюють на кілька секунд у гарячу воду, легенько струшують і викладають желе у креманку або вазочку, десертну тарілку.

Желе відпускають із соусом солодким, сиропом плодовим або ягідним по 20 г на порцію або із збитими вершками — 20—30 г на порцію.

Персики консервовані
(без кісточок) — 50,
вишні консервовані
(без кісточок) — 30,
сироп консервованого
компоту — 65, вода — 60,
цукор — 5, желатин — 3,8,
пектин — 1.
Вихід — 200.

Желе Свіжість. Із перебраних та помитих ягід віджимають сік і зберігають його у холодному місці. Вичавки, що залишилися, заливають гарячою водою і варять 5—8 хв. Відвар проціджують, додають цукор, змішаний з пектином, нагрівають до кипіння, знімають із поверхні сиропу піну, потім додають під-

готовлений желатин, знову доводять до кипіння.

У підготовлений сироп з желатином додають ягідний сік, доведений до кипіння, розливають у порціонні формочки і залишають у холоді при температурі від 0 до 8 °С протягом 1,5—2 год для застигання. Перед відпусканням формочки з желе на 2/3 об'єму занурюють на кілька секунд у гарячу воду, легенько струшують і викладають у креманку або десертну тарілку.

Желе відпускають по 100—150 г на порцію із соусом солодким, сиропом плодовим або ягідним натуральним (по 20 г на порцію) або із збитими вершками (20—30 г на порцію), або подають кип'ячене холодне молоко (100—150 г на порцію).

◎ Журавлина
або смородина червона,
або смородина чорна — 120,
вода для журавлини
або смородини — 890,
суниці (садові) або малина — 140,
вода для суниць або малини — 830,
вишня — 140,
вода для вишні — 850,
цукор — 120, желатин — 30,
пектин — 10.
Вихід — 1000.

Желе фруктове з пектином. Цукор змішують з пектином, додають воду та варять сироп. У гарячому цукровому сиропі розчиняють підготовлений желатин, додають сік плодовий або ягідний, або екстракт плодовий, або ягідний, проціджують, розливають у форми і охолоджують.

Желе відпускають по 100—150 г на порцію із соусом солодким, сиропом плодовим або ягідним натуральним по 20 г на порцію.

◎ Сік яблучний або плодово-ягідний,
або гранатовий натуральний — 250,
вода для соку — 659,
або екстракт плодовий — 15,
вода для екстракту — 885,
цукор — 120, желатин — 30,
пектин — 10.
Вихід — 1000.

Мармелад особливий. Курагу миють, заливають гарячою водою та залишають на 2—3 год для набухання, потім варять у тій самій воді до готовності і протирають. Родзинки ретельно перебирають, миють та варять 5—10 хв, проціджують, потім подрібнюють. Горіхи чистять від шкаралупи, смажать та подрібнюють. Пшеничні висівки підсушують у жаровій шафі при температурі 90 °С протягом 15 хв до золотистого кольору, охолоджують, подрібнюють, просіюють. Підготовлені курагу, родзинки, горіхи змішують, додають відвар, який залишився після відварювання кураги, доводять до кипіння. При безперервному перемішуванні додають пшеничні висівки, змішані із квітковим пилком, та проварюють 2—3 хв. Утворену масу охолоджують, формують вироби у вигляді кульок діаметром 2—3 см. Потім вміщують у жарову шафу на 3—5 хв при температурі 200—220 °С. Приготований мармелад занурюють у пектинову суміш, дають стекти залишку пектинової суміші та охолоджують.

Приготування пектинової суміші. Пектин змішують із цукровим піском, ретельно перемішують, заливають холодною кип'яченою водою (30—50 % від загальної кількості рідини), знову перемішують, вливають залишки води і залишають для набухання на 20—30 хв. Потім доводять до кипіння і уварюють при періодичному перемішуванні протягом 20—30 хв до появи перших ознак утворення драглів.

Якщо немає кураги, мармелад особливий готують з родзинками, відповідно збільшивши їх закладання.

◎ Пшеничні висівки — 10,
курага — 20,
вода для варіння кураги — 20,
родзинки (без кісточок) — 10,

вода для замочування
родзинок — 10,
горіхи волоські або арахіс — 10,
квітковий пилок — 2,5, вода — 50.
Всього готового виробу — 50,
пектинова суміш (пектин) — 2,5,
цукор — 30, вода — 50.
Всього сировини — 82,5.
Вихід після уварювання — 40.
В и х і д готового
мармеладу — 50/40.

Мус журавлиновий з пектином. Із перебраних та помитих ягід віджимають сік і зберігають його у холодному місці. Вичавки, що залишилися, заливають гарячою водою і варять 5—8 хв. Відвар проціджують, додають цукор, змішаний з пектином, нагрівають до кипіння, знімають з поверхні сиропу піну, потім додають ягідний сік і підготовлений желатин.

Основу для мусу охолоджують до 30—40 °С та збивають доти, поки суміш не перетвориться у пухку масу, потім швидко, не даючи повністю застигнути (при температурі 30—35 °С), мус розливають у форми та охолоджують.

Перед відпусканням форму з мусом на 2/3 об'єму занурюють на кілька секунд у теплу воду. Мус розрізають на порції, викладають у креманку або вазочку та поливають соусом солодким або сиропом плодовим чи ягідним натуральним із розрахунку по 20 г на порцію. Відпускають по 100 г на порцію.

Журавлина — 150, цукор — 160,
желатин — 20, вода — 790,
пектин — 10.
В и х і д — 1000.

Мус Цитрусовий. Із цитринів, помаранчів або мандаринів зрізують цедру, розрізують навпіл та віджимають сік. Цедру та вичавки заливають гарячою водою, варять 5—6 хв та проціджують, у відвар додають цукор, змішаний з підготовленим пектином, желатином, доводять сироп до кипіння, з'єднують його із соком, охолоджують до 30—40 °С та збивають. Розливають у лоточки і охолоджують при температурі 0—8 °С протягом 1,5—2 год для застигання.

Перед відпусканням мус розрізають по 100 г на порцію, викладають у креманку або на десертну тарілку, поливають солодким абрикосовим або яблучним соусом, або сиропом плодовим, або ягідним натуральним (по 20 г на порцію).

Цитрини — 80,
цукор для цитринів — 250,
помаранчі — 150,
мандарини — 150, цукор для
помаранчів або мандаринів — 140,
желатин — 27,
вода для цитринів — 770,
вода для помаранчів
або мандаринів — 805, пектин — 10.
В и х і д — 1000.

Пінник з пектином. Яблука після видалення серцевини нарізають та варять. Відвар проціджують, яблука протирають, змішують з відваром, додають цукор, змішаний з пектином, доводять до кипіння. Потім тонкою цівочкою вводять крупу манну і варять, перемішуючи, 15—20 хв.

Суміш охолоджують до 40 °С і збивають до утворення густої піноподібної маси, яку розливають у форми і охолоджують. Перед відпусканням форму з пінником на 2/3 об'єму занурюють на кілька секунд у теплу воду. Пінник, вилитий у деко, розрізають на порції, викладають у креманки або вазочки і поливають соусом, або сиропом плодовим, або ягідним натуральним із розрахунку по 20 г на порцію.

Яблука — 300, цукор — 150,
крупа манна — 80, вода — 740,
пектин — 10.
В и х і д — 1000.

Пінник Ягідка. Пюре плодове або ягідне проварюють із цукром, змішаним із пектином, до загустіння, при цьому вводять у два-три прийоми збиті білки,

масу викладають на порціонну сковороду, змащену маслом, і випікають у жаровій шафі протягом 12–15 хв.
Відпускають суфле гарячим відразу після випікання у тій самій сковороді, попередньо посипавши цукровою пудрою. Кип'ячене холодне молоко або вершки подають у молочнику.

Яйця (білки) — 87,5, цукор — 40,
масло вершкове — 2,
пюре плодове або ягідне
(консерви) — 50, пектин — 2,
маса суфле — 145;
пудра цукрова — 5,
молоко або вершки — 150.
Вихід — 300.

Пінник Білочка. Альгінат натрію заливають холодним молоком, настоюють протягом 1 год, потім доводять до кипіння. Ядра горіха підсушують у жаровій шафі, періодично перемішуючи, потім горіхи вивільняють від оболонки і подрібнюють.
Яєчні білки охолоджують і збивають до утворення густої піни. Жовтки розтирають з цукром, додають борошно, подрібнені горіхи, розводять гарячим молоком з альгінатом натрію та, безперервно перемішуючи, проварюють суміш до загустіння. Гарячу суміш вливають тонкою цівочкою при швидкому перемішуванні у збиті білки.
Підготовлену масу викладають на порціонну сковороду, змащену маслом, і випікають у жаровій шафі протягом 12–15 хв.
Відпускають суфле гарячим відразу після випікання на порціонній сковороді. При подаванні посипають цукровою пудрою. Кип'ячене холодне молоко або вершки подають у молочнику.

Яйця — 78, цукор — 40,
молоко — 40, борошно пшеничне
вищого сорту — 80,
масло вершкове — 2,
альгінат натрію — 2,
горіх волоський обчищений — 25,
маса суфле горіхового — 170;
пудра цукрова — 5, молоко — 100.
Вихід — 275.

Пінник Магія. Альгінат натрію заливають холодним молоком, настоюють протягом 1 год, потім доводять до кипіння. Яєчні білки охолоджують та збивають у густу піну. Жовтки розтирають із цукром, додають борошно, какао-порошок, розводять гарячим молоком з альгінатом натрію та, безперервно перемішуючи, проварюють суміш до загустіння, а потім заливають її тонкою цівочкою при швидкому перемішуванні у збиті білки. Приготовану масу викладають на порціонну сковороду, змащену маслом, та випікають у жаровій шафі протягом 12–15 хв.
Відпускають суфле гарячим відразу після випікання на тій самій сковороді. Суфле посипають цукровою пудрою. Кип'ячене холодне молоко або вершки подають у молочнику.

Яйця — 78, цукор — 40,
молоко — 40, борошно пшеничне
вищого сорту — 80,
масло вершкове — 2,
альгінат натрію — 2,
какао-порошок — 5,
маса суфле — 145;
пудра цукрова — 5,
молоко або вершки — 150.
Вихід — 300.

Десерт Свіжість. Чорну смородину, полуниці, вишню, малину перебирають, видаляють плодоніжки, у вишні, крім того, кісточки, протирають, з'єднують з цукром, попередньо змішаним з пектином, додають воду і ретельно перемішують. Потім суміш пастеризують протягом 15–20 хв при температурі 60–70 °С, охолоджують до 7 °С і фризерують.

Вода кип'ячена — 5,89,
цукор-пісок — 2,3, пектин — 0,2,
чорна смородина свіжа — 2,79 (2,2),
або полуниці свіжі — 2,91 (2,3),
або вишні свіжі — 2,82 (2,4),

або малина свіжа — 2,59 (2,2).
В и х і д — 100.

Десерт Фантазія. Журавлину перебирають, миють, протирають. Абрикоси бланшують, видаляють кісточки, м'якоть протирають.

Курагу перебирають, миють, заливають холодною водою, залишають на 2—3 год для набухання, потім варять у тій самій воді до готовності, протирають. Утворене пюре із журавлини або із свіжих абрикосів, або кураги з'єднують із цукром, змішаним з пектином, додають підготовлений альгінат натрію, воду, що залишилася, ретельно перемішують.

Суміш пастеризують протягом 15—20 хв при температурі 60—70 °С, охолоджують до 7 °С та фризерують.

Вода питна кип'ячена — 5,49,
цукор-пісок — 2,4, пектин — 0,15,
альгінат натрію — 0,05,
журавлина — 3,24 (2,2)
або абрикоси свіжі — 2,79 (2,4),
або курага — 0,52,
вода для кураги — 1,9,
маса вареної протертої кураги — 2,4.
В и х і д — 100.

Десерт Сонечко. Свіжі абрикоси бланшують, видаляють кісточки, м'якоть протирають.

Курагу перебирають, миють, заливають холодною водою, залишають на 2—3 год для набухання, варять у тій самій воді до готовності, протирають. Пюре із свіжих абрикосів або кураги з'єднують із цукром, попередньо змішаним із пектином, додають воду, ретельно перемішують, суміш пастеризують протягом 15—20 хв при температурі 60—70 °С, охолоджують до 7 °С та фризерують.

Вода — 5,49, цукор-пісок — 2,3,
пектин — 0,2,
абрикоси свіжі — 2,79 (2,4)
або курага — 0,52,
вода для набухання кураги — 1,9,
маса вареної
протертої кураги — 2,4.
В и х і д — 10,0.

Напій з сухофруктів з пектином. Промиті сухофрукти заливають холодною водою і залишають у закритому посуді на 2 год для набухання. Варять їх у тій самій воді 20—30 хв при слабкому кипінні, потім протирають. До відвару додають цукор, змішаний з пектином, і доводять до кипіння.

Готовий напій розливають у склянки по 200 г на порцію.

Яблука, груші, абрикоси,
шипшина сушені — 60,
цукор — 120, вода — 1090,
пектин — 10.
В и х і д — 1280.

Напій Ягідний. Журавлину або брусницю, або чорницю, або смородину, або вишню перебирають, миють та видаляють плодоніжку, у вишні — кісточки.

Плоди і ягоди протирають. Сік віджимають і проціджують. Вичавки заливають гарячою водою, проварюють при слабкому кипінні 10—15 хв і проціджують. До відвару додають цукор, змішаний з пектином, та віджатий сік і доводять до кипіння.

Аличу або сливу, або мірабель (з видаленими кісточками), або агрус варять з невеликою кількістю води протягом 7—10 хв, відвар зливають, ягоди або плоди протирають. У відвар додають цукор, змішаний з пектином, і доводять до кипіння. Готовий напій розливають у склянки по 200 г на порцію.

Журавлина — 126
або брусниця — 133,
або смородина чорна — 122,
або агрус — 122,
або смородина червона — 128,
вода для журавлини або брусниці,
або смородини, або агрусу — 910,
або чорниці — 163, або вишня — 188,
або алича — 172,
або мірабель — 188,
або слива — 178, вода для чорниці
або кісточкових плодів — 865,
цукор — 120, пектин — 10.
В и х і д — 1000.

Напій Лісовий аромат. Ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, промивають холодною водою та відкидають у друшляк.

Підготовлені суниці та малину або ожину протирають. Добутий сік із м'якушем зливають і залишають у холодному місці.

Вичавки заливають гарячою водою, доводять до кипіння і проціджують. До відвару додають цукор, змішаний з пектином, віджатий сік і доводять до кипіння.

Готовий напій розливають у склянки по 200 г на порцію.

◎ Суниця (садова) — 141,
або суниця (лісова) — 128,
або малина, або ожина — 188,
вода для суниці — 885,
вода для малини або ожини — 845,
цукор — 120, пектин — 10.
Вихід — 1000.

Напій цитрусовий. Помаранчі або мандарини миють, обчищають від шкірки, видаляють насіння, протирають, віджимають сік. Із шкірки та вичавок готують відвар, проціджують, додають цукор, змішаний з пектином, віджатий сік, доводять до кипіння і охолоджують. Готовий напій розливають у вазочки або склянки по 200 г на порцію.

◎ Помаранчі — 373 (250)
або мандарини — 338 (250),
цукор — 120, пектин — 10,
вода — 790.
Вихід — 1000.

Напій Загадка. Сік розводять водою, додають цукор, змішаний з пектином, доводять до кипіння, охолоджують. Готовий напій розливають у склянки по 200 г на порцію.

◎ Сік плодовий
або ягідний натуральний — 300,
цукор — 120, пектин — 10,
вода — 720.
Вихід — 1000.

Напій Бадьорість. Пектин, цукор-пісок, квітковий пилок, яблучний порошок або аскорбінову кислоту ретельно перемішують, заливають гарячою кип'яченою водою, доводять до кипіння та настоюють протягом 20—30 хв.

Відпускають у склянках по 200 г на порцію.

◎ Квітковий пилок — 10,
цукор-пісок — 50,
аскорбінова кислота — 0,3,
яблучний порошок — 10,
пектин — 10, вода питна — 950.
Вихід — 1000.

Напій медовий. Цукор-пісок та квітковий пилок ретельно перемішують, заливають гарячою кип'яченою водою, в якій спочатку розчиняють мед, доводять до кипіння, додають аскорбінову кислоту і настоюють протягом 20—30 хв. Відпускають у склянках по 200 г на порцію.

◎ Квітковий пилок — 20,
мед натуральний — 40,
цукор-пісок — 20,
аскорбінова кислота — 0,13,
пектин — 10, вода питна — 950.
Вихід — 1000.

Напій Здоров'я. Пектин, цукор, квітковий пилок ретельно перемішують, заливають гарячою кип'яченою водою, доводять до кипіння і настоюють протягом 20—30 хв, додавши аскорбінову кислоту. Відпускають у склянках по 200 г на порцію.

◎ Квітковий пилок — 15,
цукор-пісок — 50,
аскорбінова кислота — 0,13,
пектин — 10, вода — 950.
Вихід — 1000.

Соус яблучний або журавлиновий з пектином та альгінатом натрію. Порізані скибочками яблука із шкіркою (без серцевини) заливають гарячою водою і варять протягом 6—8 хв (залежно від сортів) у закритому посуді до готовності, протирають.

Журавлину миють, перебирають і протирають. М'язгу заливають гарячою водою і варять 5—8 хв, потім проціджують. Частину відвару журавлини або яблучного пюре охолоджують, заливають ним альгінат натрію і настоюють протягом 1 год, потім з'єднують відповідно з протертими до пюреподібної консистенції яблуками або журавлиною, додають цукор, змішують з пектином, доводять до кипіння. Подають соус до пудингів, запіканок, каш.

◎ Журавлина — 100
або яблука свіжі — 225,
цукор — 125, пектин — 6,
альгінат натрію — 6,
вода для яблук — 810,
вода для журавлини — 900.
В и х і д — 1000.

Соус ягідний. Альгінат натрію заливають кип'яченою холодною водою, настоюють протягом 60 хв, доводять до кипіння, потім з'єднують із фруктовим екстрактом, додають цукор, змішаний із пектином, і доводять до кипіння.
Подають соус до пудингів, запіканок, млинців, до каш.

◎ Екстракт гранатовий
або журавлиновий,
або чорносмородиновий — 25,
цукор — 200, пектин — 10,
альгінат натрію — 10, вода — 820.
В и х і д — 1000.

Соус шоколадний або горіховий з альгінатом натрію. Альгінат натрію заливають сумішшю води, згущеного та натурального молока і настоюють протягом 1 год, потім доводять до кипіння.
Какао змішують з цукром. У цю суміш при безперервному перемішуванні вливають розведений альгінат натрію, доводять до кипіння, проціджують та охолоджують.
Для приготування горіхового соусу розведений у молоці альгінат натрію охолоджують до кімнатної температури та змішують із смаженими подрібненими горіхами, розтертими із цукром.
Подають соус до пудингів, запіканок, морозива.

◎ Горіх обчищений волоський
(смажений) — 300, вода — 50,
молоко — 105
або какао-порошок — 100,
цукор — 200, вода — 300,
молоко незбиране згущене
з цукром — 455,
альгінат натрію — 10.
В и х і д — 1000.

ДОДАТКИ

Додаток 1

Хімічний склад, г, і енергетична цінність, ккал (кДж), 100 г їстівної частини продуктів

Продукт	Білки	Жири	Моно- і дисахариди	Крохмаль	Енергетична цінність
Борошно пшеничне					
І сорту	10,6	1,3	0,5	67,1	331 (1385,8)
вищого сорту	10,3	1,1	0,2	68,7	334 (1398,4)
Крупа					
гречана ядрами	12,6	3,3	1,4	60,7	335 (1465,4)
манна	10,3	1,0	0,3	67,4	328 (1373,3)
рис	7,0	1,0	0,7	70,7	330 (1381,6)
Хліб					
житній формовий	5,6	1,1	1,2	36,3	189 (791,3)
пшеничний подовий з борошна II сорту	8,6	1,3	1,5	43,8	233 (975,5)
Цукор-рафінад	—	—	99,9	—	379 (1586,8)
Крохмаль картопляний	—	—	—	79,6	327 (1369,1)
Молоко пастеризоване	2,8	3,2	4,7	—	58 (242,8)
Сметана 30 %-ї жирності	2,4	30,0	3,1	—	294 (1230,9)
Сир жирний	14,0	18,0	2,8	—	232 (971,3)
Кефір жирний	2,8	3,2	4,1	—	56 (234,5)
Масло вершкове (несолоне)	0,5	82,5	0,8	—	748 (3131,7)
Сир Російський	23,0	29,0	—	—	360 (1507,2)
Жир кулінарний	—	99,7	—	—	897 (3755,6)
Майонез	2,8	67,0	2,6	—	624 (2612,6)
Олія соняшникова рафінована	—	99,9	—	—	899 (3763,9)
Горошок зелений	5,0	0,2	6,0	6,8	73 (305,6)
Капуста білоголова	1,8	0,1	4,6	0,1	27 (113,0)
Картопля	2,0	0,4	1,3	15,0	80 (334,9)
Цибуля зелена (перо)	1,3	—	3,5	—	19 (79,5)
ріпчаста	1,4	—	9,0	0,1	41 (171,7)
Морква	0,3	0,1	7,0	0,2	34 (142,4)
Огірки грунтові	0,8	0,1	2,5	0,1	14 (58,6)
Петрушка (зелень)	3,7	0,4	6,8	1,2	49 (205,2)
Салат	1,5	0,2	1,7	0,6	17 (71,2)
Томати (грунтові)	1,1	0,2	3,5	23	

Продукт	Білки	Жири	Моно- і дисахариди	Крохмаль	Енергетична цінність
Яблука					
свіжі	0,4	0,4	9,0	0,8	45 (188,4)
сушені	2,2	—	44,6	3,4	199 (833,2)
Чорнослив	2,3	—	57,8	0,6	242 (1113,2)
Капуста квашена	1,8	—	2,2	—	19 (79,5)
Огірки солоні	0,8	0,1	1,6	—	13 (54,4)
Баранина I категорії	15,6	16,3	—	—	209 (875,0)
Яловичина I категорії	18,6	16,0	—	—	218 (912,7)
Свинина м'ясна	14,3	33,3	—	—	357 (1494,7)
Жир свинячий топлений	—	99,7	—	—	897 (3755,6)
Печінка яловича	17,9	3,7	—	—	105 (439,6)
Сосиски молочні	11,0	23,9	—	1,6	266 (1113,7)
Ковбаса Краківська напівкопчена	16,2	44,6	—	—	466 (1951,0)
Кури I категорії	18,2	18,4	0,7	—	241 (1009,0)
Яйця курячі I категорії	12,7	11,5	0,7	—	157 (657,3)
Окунь морський	18,2	3,3	—	—	103 (431,2)
Сом	17,2	5,1	—	—	115 (481,5)
Тріска	16,0	0,6	—	—	69 (288,9)
Оселедець Атлантичний жирний	17,7	19,5	—	—	246 (1029,9)

Додаток 2

Порівняльна таблиця маси й міри деяких продуктів

Продукт	Маса, г			
	Склянка 250 см³	Ложка		1 шт
		столова	чайна	
Борошно, крупи, сухарі				
Борошно				
пшеничне	160	25	8	—
кукурудзяне	160	30	10	—
Крохмаль картопляний	200	30	9	—
Крупа				
гречана	210	25	8	—
вівсяна	170	18	5	—
манна	200	25	8	—
перлова	230	25	8	—
ячна	180	20	6	—
Геркулес	90	12	—	—
Пшоно	220	25	8	—
Рис	230	25	8	—
Квасоля	220	30	10	—

Продукт	Маса, г			
	Склянка 250 см³	Ложка		1 шт
		столова	чайна	
Горох				
нелущений	200	—	—	—
лущений	230	—	—	—
Сухарі				
мелені	125—140	20	5	—
скибочками	—	—	—	20—50
Пластівці				
кукурудзяні	50	17	2	—
вівсяні	100	14	4	—
Молоко, молочні продукти, жири				
Вершки	250	18	5	—
Молоко				
незбиране	250	18	5	—
сухе	120	20	6	—
згущене	—	30	12	—
Сметана 30 %-на	250	25	11	—
Масло				
вершкове	—	20	10	—
топлене	—	20	10	—
Смалець	—	20	10	—
Олія	240	17	5	—
Маргарин розтоплений	—	15	4	—
Сир кисломолочний	—	17	5	—
Яйця	—	—	—	40
Овочі, фрукти, ягоди				
Картопля	—	—	—	75—100
Морква	—	—	—	50—75
Буряки	—	—	—	75—100
Цибуля ріпчаста	—	—	—	30—50
Томати	—	—	—	75—100
Огірки	—	—	—	100
Редька	—	—	—	150—200
Ріпа	—	—	—	75—100
Редиска	—	—	—	15—25
Перець болгарський	—	—	—	40—50
Петрушка (корінь)	—	—	—	50—70
Селера (корінь)	—	—	—	50—75
Капуста	—	—	—	800
Яблука				
свіжі	—	—	—	75—100
сушені	70	—	—	—
Полуниця свіжа	150	25	—	—

Продукт	Маса, г			
	Склянка 250 см³	Ложка		1 шт.
		столова	чайна	
Вишня свіжа	190	30	—	—
Родзинки	190	25	7	—
Малина свіжа	140	20	—	—
Смородина чорна	180	30	—	—
Чорнослив	250	25	—	—
Арахіс обчищений	175	25	8	—
Горіхи				
товчені	120	20	7	—
фундук (ядро)	170	30	—	—
Мигдаль (ядро)	160	30	10	—
Лимон	—	—	—	50—75
Апельсин	—	—	—	100—150
Цукор, прянощі тощо				
Цукор	200	25	8	—
Цукрова пудра	180	25	10	—
Сіль	325	30	10	—
Перець мелений				
чорний	—	12	6	—
червоний	—	10	5	—
Оцет	250	15	5	—
Томатне пюре	—	25	8	—
Томат-паста	—	30	10	—
Питна сода	—	28	12	—
Чай	—	10	3	—
Мед	350	28	7	—
Гірчиця	—	—	4	—
Кориця мелена	—	20	8	—
Лимонна кислота	—	25	8	—
Кава мелена	—	25	9	—
Какао-порошок	—	25	9	—
Желатин у порошку	—	15	5	—
Вода	250	18	5	—
Варення	330	45	20	—
Повидло	—	25	—	—
Гвоздика	—	—	—	0,06
Лавровий лист	—	—	—	0,2
Перець				
гіркий	—	—	—	0,05
запашний	—	—	—	0,06

ВАРІАНТИ
комбінованих гарнірів до страв з риби, м'яса, сільськогосподарської птиці і дичини

Варіант 1

Картопля варена, пюре або смажена	75
Капуста тушкована	75
Вихід	150

Варіант 2

Картопля варена, пюре або смажена	75
Буряки тушковані	75
Вихід	150

Варіант 3

Картопля варена, пюре або смажена	75
Зелений горошок варений або консервований	75
Вихід	150

Варіант 4

Картопля варена, пюре або смажена	75
Квасоля стручкова варена	75
Вихід	150

Варіант 5

Картопля смажена	75
Капуста цвітна або брюсельська варена	75
Вихід	150

Варіант 6

Картопля смажена	75
Морква припущена або в молочному соусі	75
Вихід	150

Варіант 7

Картопля смажена	75
Овочі в молочному соусі	75
Вихід	150

Варіант 8

Картопля тушкована	75
Кабачки смажені	75
Вихід	150

Варіант 9

Картопля смажена	75
Квасоля з томатом і цибулею	75
Вихід	150

Варіант 10

Пюре з гороху	75
Капуста цвітна варена	75
Вихід	150

Варіант 11

Пюре з гороху	75
Кабачки або баклажани смажені	75
Вихід	150

Варіант 12

Картопля варена	75
Капуста тушкована з грибами	75
Вихід	150

Варіант 13

Кульки картопляні	75
Квасоля стручкова варена	75
Вихід	150

Варіант 14

Картопля смажена	50
Гриби в сметанному соусі	50
Буряки тушковані	50
Вихід	150

Варіант 15

Картопля смажена або картопляне пюре	50
Капуста тушкована	50
Горошок зелений варений або консервований або квасоля варена стручкова	50
Вихід	150

Варіант 16

Картопля варена	50
Квасоля або горох з томатом і цибулею	50
Морква або буряки варені	50
Вихід	150

Варіант 17

Картопля варена або пюре	50
Овочі припущені або в молочному соусі	50
Горошок зелений варений або консервований	50
Вихід	150

Варіант 18

Картопля смажена	60
Капуста тушкована	50
Горошок зелений консервований	40
Вихід	150

Варіант 19

Картопля смажена	50
Капуста цвітна варена	50
Горошок зелений варений або консервований	50
Вихід	150

Варіант 20

Картопля смажена	50
Капуста цвітна варена	40
Квасоля стручкова варена	30
Салат з червоноголової капусти та яблук	30
Вихід	150

Варіант 21

Картопля смажена	50
Капуста тушкована	40
Томати свіжі	30
Горошок зелений варений або консервований	30
Вихід	150

Варіант 22

Картопля смажена	50
Капуста кольрабі варена	40
Салат з червоноголової капусти	30
Горошок зелений варений або консервований або квасоля стручкова варена	30
Вихід	150

Варіант 23

Морква або буряки припущені	50
Горошок зелений варений або консервований	40
Яблука печені	40
Томати свіжі	20
Вихід	150

Навчальне видання

Доцяк Віра Сисоївна
Стременко Людмила Олексіївна
Стременко Інна Володимирівна

СТРАВИ, ЗАКУСКИ, НАПОЇ, ДЕСЕРТИ БАРІВ І БУФЕТІВ

Оправа і титул художника *І. Г. Хорошого*
Художній редактор *І. Г. Сухенко*
Технічний редактор *О. В. Козлітіна*
Коректор *Л. М. Байбородіна*
Оператор *Н. П. Довлетукаєва*

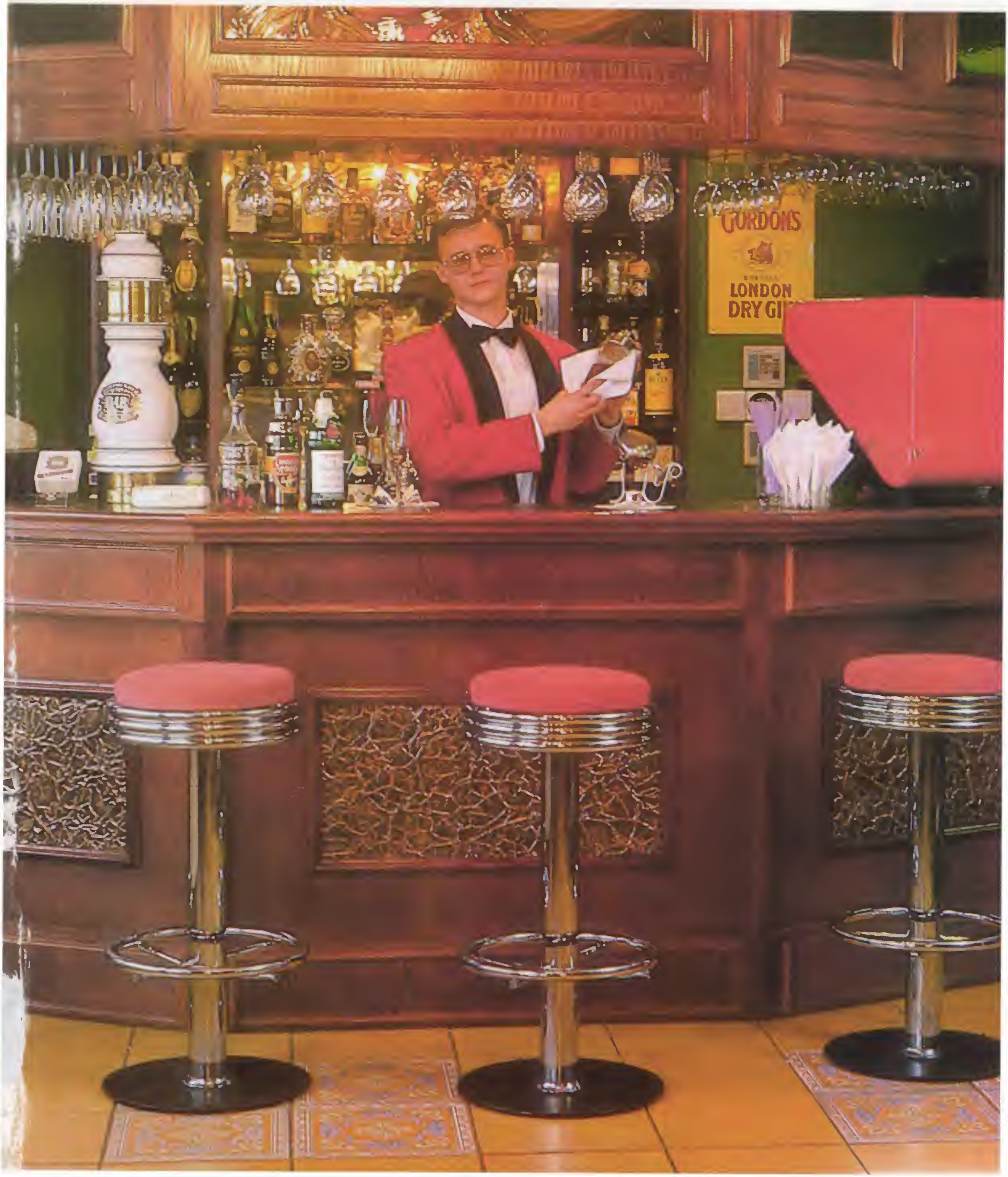
Друк відповідає якості плівок, наданих замовником

Підписано до друку 11.03.98. Формат 70 × 90/16. Папір офс. № 1. Гарнітура Балтика. Друк офсетний. Умовн.-друк. арк. 38,02 + 1,75 кольор. вкл. Умовн. фарбовідб. 45,60. Обл.-вид. арк. 39,85 + 2,25 кольор. вкл. Вид. № 10122. Замовлення № 153

Видавництво "Вища школа", 252054, Київ-54, вул. Гоголівська, 7

Надруковано з оригіналу-макета, виготовленого у видавництві "Вища школа", на Білоцерківській книжковій фабриці, 256400, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4

1. Загальний вигляд бару



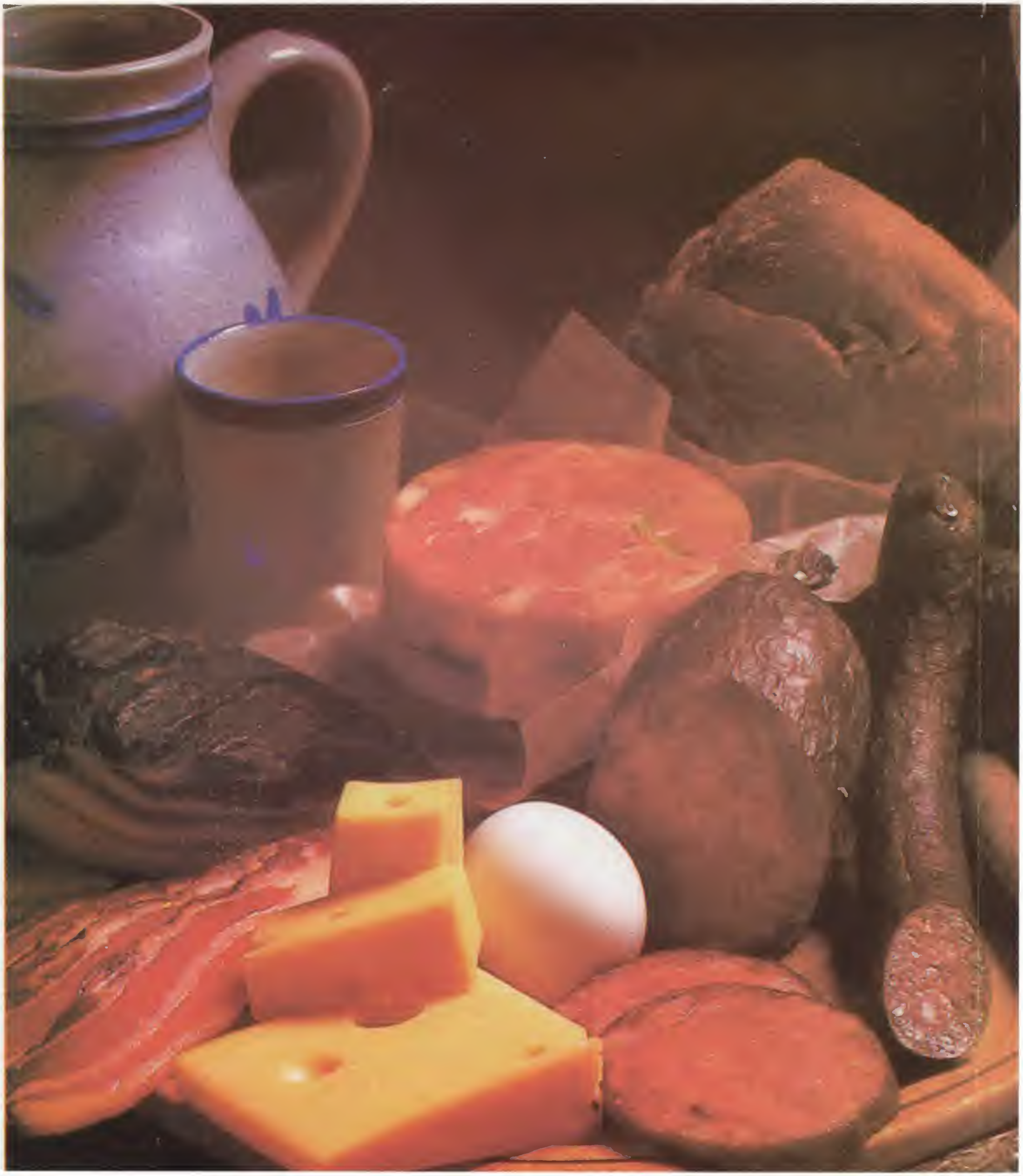
2. Варіанти складених серветок



3. **М'яке морозиво**



4. Продукти для приготування закусок



5. Котлета Дніпрянка



6. Елемент прикрас з огірків





10. Послідовність виготовлення спіралі з лимона:

а — карбування;



б — нарізування на кружальця;



в — виготовлення спіралі



11. Закуски
в кульочках
із сиру



12. Закуски
в кульочках
із вареного
або печеного
буряка



13. Начинки в червоному солодкому перці



14. Бутерброди (накладанці)



15. Салат-коктейль креветочний



16. Судак фарширований



17. Асорті рибне



18. Свинина смажена, шпигована часником

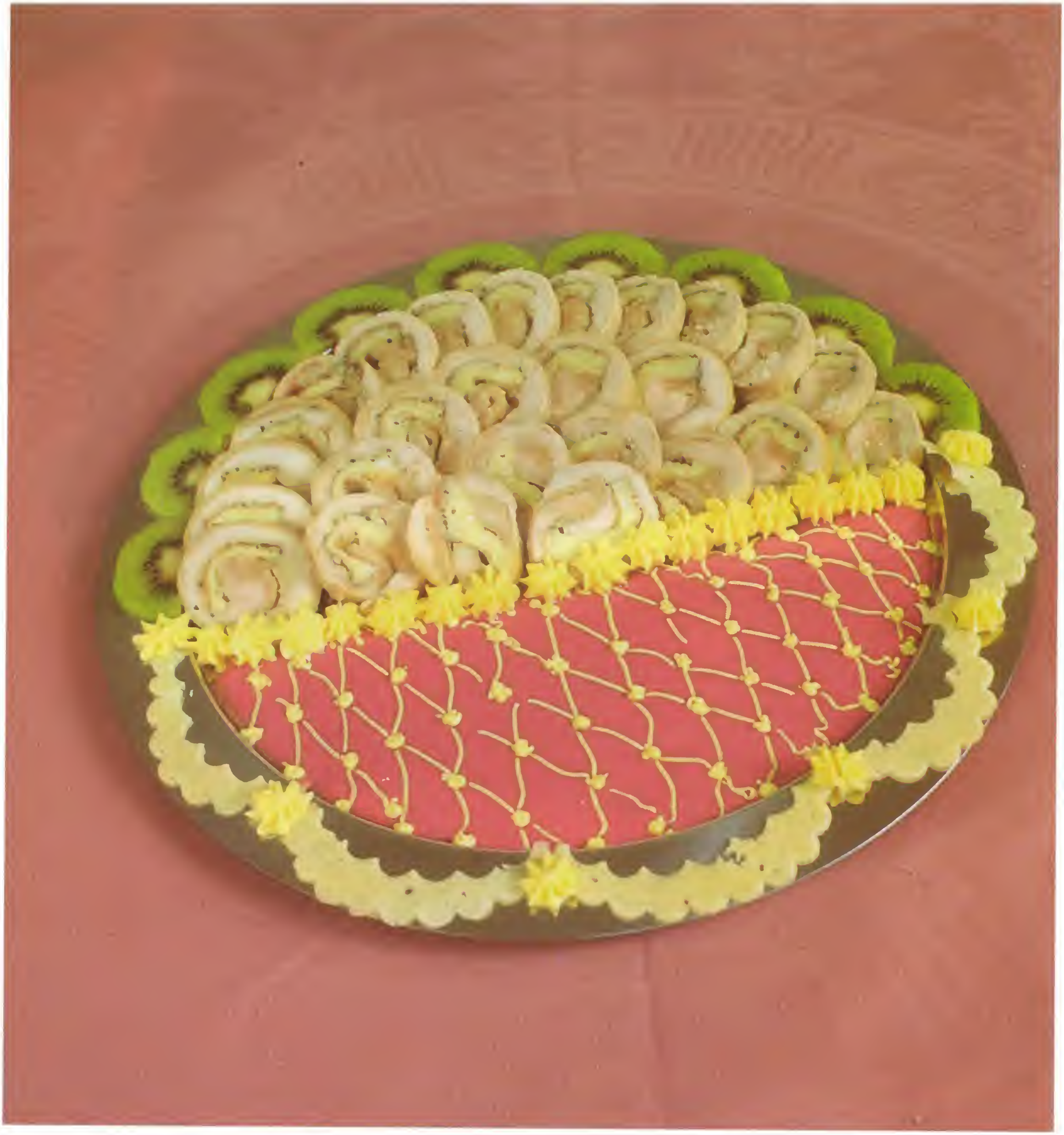


19. Бенкетне подавання риби відвареної





20. Рулет делікатесний
з курки



21. Ковбаса Домашня



22. Асорті м'ясне



23. Закуска Староукраїнська



24. Натуральні плоди і ягоди



25. Желе із сиру



26. Желе багатошарове



27. Мус ягідний



28. Крем ванільно-ягідний



29. Шарлотка Мозаїка



30–33. Змішані напої (варіанти оформлення і подавання)










34–35. **Послідовність оформлення келихів цукровою "памороззю"**





В. С. ДОЦЯК, Л. О. СТРЕМЕНКО, І. В. СТРЕМЕНКО

СТРАВИ ЗАКУСКИ НАПОЇ ДЕСЕРТИ *барів і буфетів*



В. С. ДОЦЯК
Л. О. СТРЕМЕНКО
І. В. СТРЕМЕНКО

СТРАВИ ЗАКУСКИ НАПОЇ ДЕСЕРТИ *барів і буфетів*

Популярність підприємства харчування багато в чому залежить від кваліфікації офіціантів, барменів, буфетників. Ця книга допоможе їм за всіма правилами етикету зустріти і розмістити відвідувачів у залі, прийняти і оформити замовлення, подати страви та напої, розрахуватися з відвідувачами. Наведені тут рецептури страв і закусок, оригінальних коктейлів, змішаних, прохолодних і гарячих напоїв, десертів можуть стати для вас фірмовими. Знадобляться також поради щодо сервірування столу, оформлення страв і напоїв при подаванні, техніки обслуговування. І тоді люди йтимуть до вас не тільки скуштувати смачні страви, а й провести ділову зустріч або відсвяткувати урочисту подію, просто відпочити



